



Indisches Curryhähnchen

mit Ananas und Gemüse, dazu Reis



ca. 25min



3-4 Personen

Es klingt wie ein Traum von fernen, exotischen Gefilden: Zartes Hähnchenfleisch badet elegant in einer cremigen Sauce mit aromatischer Ananas, verfeinert mit würzigem Curry. Buntes Gemüse bereichert optisch die Szenerie und rundet den Geschmack sanft ab. Jetzt noch ein paar geröstete Kokosflocken und ein Hauch Chili ... Fühlst du auch die sanfte Brise vom Meer? Aufwachen! Der Traum ist wahr!

Was du von uns bekommst

- 400g Basmatireis
- 2 rote Paprika
- 1 Stange Lauch
- 2 Packungen Kokosflocken
- 2 Packungen gewürfelte Hähnchenbrust
- 2 Packungen gelbe Currysauce
- 10
- 2 Dosen Ananas
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen Chiliflocken

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 906kcal, Fett 34.9g, Kohlenhydrate 103.4g, Eiweiß 39.6g



In einem mittelgroßen Topf 800ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Den **Lauch** längs halbieren und in ca. 1cm breite Streifen schneiden.



Das **Fleisch** trocken tupfen und mit 3-4 Prisen Salz und 2 Prisen Pfeffer würzen. In derselben Pfanne 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze ca. 3Min. rundum anbraten. Die **1/2 der Currysauce** unterrühren und mit 350ml heißem Wasser ablöschen, dann die **Ananas** **samt Saft** und das **Brühgewürz** zugeben und das **Curry** ca. 3Min. eindicken lassen.



2. Reis kochen

Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedriger Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



Die **Paprika** in das **Curry** rühren und ca. 2Min. mitgaren. Dann den **Lauch** und die **Crème fraîche** unterrühren und das **Curry** 2-3Min. köcheln lassen, bis das **Gemüse** bissfest ist, dabei ab und an umrühren. Mit Salz und Pfeffer sowie ggf. mehr von der **restlichen Currysauce** abschmecken.



3. Kokosflocken anrösten

Die **Kokosflocken** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. anrösten, dabei regelmäßig rühren. Auf einem Teller abkühlen lassen.



Das **Curry** mit dem **Reis** anrichten und mit den **Kokosflocken** garnieren. Nach Belieben mit den **Chiliflocken** bestreuen und servieren.