



Indonesisches Hähnchencurry

mit grünen Bohnen und Basmatireis



30-40min



3-4 Personen

Mmmh, ist das gut: Zum lockeren Basmatireis servierst du heute ein cremiges Hähnchencurry mit knackigen grünen Bohnen und Karotten. Die Kokosmilchsauce wird fein gewürzt mit Ingwer, Ketjap Manis und Erdnussbutter.

- 400g Basmatireis
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stück Ingwer
- 2 Packungen Ketjap Manis ⁶
- 2 Päckchen Erdnussbutter ⁵
- 2 Packungen gewürfelte Hähnchenbrust
- 1 Packung grüne Bohnen
- 2 Karotten
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 400ml Kokosmilch
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz

- Salz und schwarzer Pfeffer

- ## Küchenutensilien
- mittelgroßer Topf mit Deckel
 - mittelgroßer Topf
 - Stabmixer mit hohem Gefäß
 - Messbecher
 - Sieb

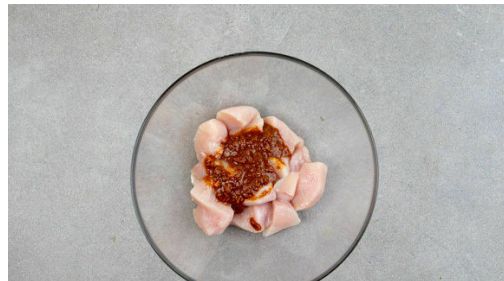
Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1009kcal, Fett 34.5g,
Kohlenhydrate 120.5g, Eiweiß 49.7g



In einem mittelgroßen Topf 800ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



Das **Fleisch** trocken tupfen und mit der **Würzsauce** vermengen.



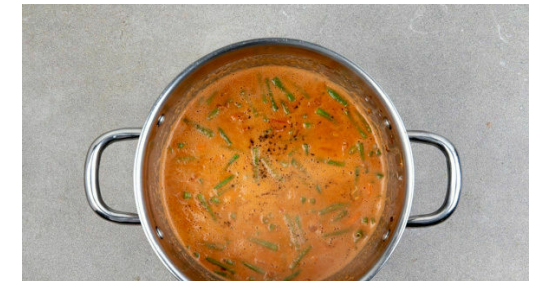
Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch** und den **Ingwer** schälen und grob würfeln.






Die Enden der **Bohnen** abschneiden und die **Bohnen** in ca. 2cm lange Stücke schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden.



Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch** und den **Ingwer** mit dem **Ketjap Manis** und der **Erdnussbutter** in einem hohen Gefäß glatt pürieren.



Das **Fleisch** in einem zweiten Topf ohne Zugabe von Fett ca. 1Min. bei mittlerer Hitze anbraten. Die **Bohnen** und die **Karotten** zugeben und mit der **restlichen Würzsauce**, den **gehackten Tomaten**, der **Kokosmilch** und 100ml Wasser ablöschen. Das **Brühgewürz** unterrühren und das **Curry** ca. 10Min. sanft köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem **Reis** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    #marleyspooning