MARLEY SPOON



Geräuchertes Hähnchen mit Erdnusssauce

auf Basmatireis mit Tomaten und Brokkoli

ca. 30min 4 Portionen

Unsere Inspiration für das heutige Gericht ist indonesisches Gado-Gado, was als „Mischung" übersetzt werden kann. Und diese Mischung hat es aromatechnisch in sich: Saftige geräucherte Hähnchenstreifen und gebratener Brokkoli liegen bequem auf duftendem Basmatireis. Es wäre aber kein Gado-Gado-Style ohne Erdnusssauce – der wir noch einen ordentlichen Sweet-Chili-Kick verpasst haben. Guten Hunger!

Was du von uns bekommst

- 300g Bio-Basmatireis
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Brokkoli
- 2 Tomaten
- 2 Pck. Erdnussbutter [1]
- 100ml Sweet-Chili-Sauce
- 250g geräucherte Hähnchenstreifen

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

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

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

Kochtipp
Wer möchte, kann das Fleisch auch kurz mit etwas Öl anbraten und es heiß servieren.

Allergene
Enthält: **Erdnüsse** (1).

Kann Spuren enthalten von: Gluten, Sesamsamen

Nährwertangaben pro Portion
Energie 601kcal, Fett 17.8g, Kohlenhydrate 76.3g, Eiweiß 30.7g



1. Reis kochen

In einem mittelgroßen Topf 600ml 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 12–14Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



2. Brokkoli anbraten

Die **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden, den Strunk ggf. schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Den **Brokkoli** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl und ½TL Salz bei mittlerer bis starker Hitze unter gelegentlichem Rühren 3–4Min. leicht bräunlich anbraten.



3. Brokkoli garen

100ml Wasser angießen und den **Brokkoli** abgedeckt in 3–4Min. bissfest garen. Ggf. mehr Wasser zugeben und den **Brokkoli** bis zur gewünschten Konsistenz garen.



4. Zutaten vorbereiten

Die **Tomaten** in Spalten schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



5. Sauce zubereiten

Die **Erdnussbutter** mit 6EL Wasser glatt rühren. Die **Sweet-Chili-Sauce** und den **Knoblauch** untermischen. Falls die **Sauce** flüssiger sein soll, esslöffelweise Wasser einrühren. Das **Fleisch**, den **Brokkoli** und die **Tomaten** auf dem **Reis** anrichten und mit der **Sauce** garniert servieren.



6. Ketjapmanisch

Kennst du Sataysauce? Das ist die leckere indonesische Sauce, die gerne für Grillgerichte verwendet wird – und unser heutiges Saucenmodell ganz eindeutig inspiriert hat. Falls dir der traditionelle Geschmack ans Gaumenherz gewachsen ist, brauchst du nur noch etwas Ketjap Manis: Einfach in die Sauce rühren und genießen.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**