



Krosse Hähnchenkeulen

mit Satay-Gemüse und Basmatireis



30-40min



3-4 Personen

Die Hähnchendrumsticks werden im Ofen gebacken, bis das Fleisch außen kross und innen saftig ist. Dazu gibt es eine lecker-nussige Sataysauce mit Karotte und Lauch sowie lockeren Basmatireis. Ein Gericht für die ganze Familie!

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Hähnchendrumsticks
- 1 Stange Lauch
- 2 Karotten
- 10g Koriander
- 400g Basmatireis
- 1 Stück Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 50ml Sojasauce ^{1,6}
- 400ml Kokosmilch
- 2 Päckchen Erdnussbutter ⁵

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- großer Topf
- Messbecher
- Sieb

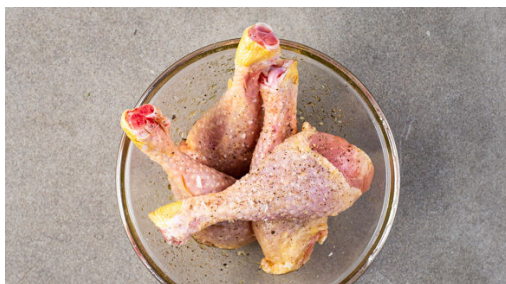
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Erdnüsse (5), Sojabohnen (6). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1095kcal, Fett 53.0g, Kohlenhydrate 94.8g, Eiweiß 56.1g



1. Drumsticks würzen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Drumsticks** mit 3EL Pflanzenöl, 1/2TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer rundum einreiben.



2. Drumsticks backen

Die **Drumsticks** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und ca. 25Min. im Ofen garen. Die Grillfunktion zuschalten und die **Drumsticks** noch 5-7Min. knusprig grillen. **Tipp:** Wer keinen Ofengrill hat, erhöht die Temperatur des Ofens auf 250°C (230°C Umluft).



3. Gemüse vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf 800ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Lauch** der Länge nach halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen, der Länge nach halbieren und schräg in dünne Scheiben schneiden. Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden.



4. Reis kochen

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.



5. Sauce zubereiten

Den **Lauch** und die **Karotten** in einem großen Topf mit 2EL Pflanzenöl, 1TL Mehl und 1 kräftigen Prise Salz 4-5Min. bei mittlerer Hitze anbraten, bis das **Gemüse** weich wird. Den **Ingwer** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Das **Gemüse** aus dem Topf nehmen und auf einem Teller beiseitestellen.



6. Gemüse fertigstellen

Den **Ingwer** und den **Knoblauch** im Topf ca. 1Min. anbraten. Die **Sojasauce**, die **Kokosmilch** und die **Erdnussbutter** unterrühren und erhitzen, bis sich die **Erdnussbutter** auflöst. Das **Gemüse** in der **Sauce** 3-5Min. erwärmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Drumsticks** mit dem **Reis** und dem **Satay-Gemüse** anrichten und mit dem **Koriander** garniert servieren.