



Krosse Hähnchenkeulen

mit Satay-Gemüse und Basmatireis



30-40min



2 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

- 1 Packung Hähnchendrumsticks
- 1 Stange Lauch
- 1 Karotte
- 10g Koriander
- 200g Basmatireis
- 1 Stück Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 25ml Sojasauce ^{1,6}
- 200ml Kokosmilch
- 1 Päckchen Erdnussbutter ⁵

Was du zu Hause benötigst

- ½TL Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroßer 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 1138kcal, Fett 55.6g, Kohlenhydrate 98.1g, Eiweiß 57.1g



1. Drumsticks würzen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Drumsticks** mit 2EL Pflanzenöl, 1 kräftigen Prise Salz und 1 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 kleinen Topf 400ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Lauch** der Länge nach halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Karotte** 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 mittelgroßen Topf mit 1EL Pflanzenöl, 1/2TL Mehl und 1 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.