



## Korma-Hähnchenschenkel

mit Kokossauce und Jasminreis



30-40min



2 Personen

Die würzig-milde Kormapaste verfeinert das Hähnchen sowie das lecker-cremige Gemüsecurry mit Paprika, Zwiebeln und Kokosraspeln. Dazu gibt es lockeren Jasminreis, fertig ist dein Ausflug in die köstliche, vielfältige Küche Indiens!

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Hähnchenschenkel
- 1 Packung Korma-Currypaste
- 1 rote Paprika
- 1 Tomate
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehne
- 150g Jasminreis
- 25g Kokosraspel
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- 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), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1080kcal, Fett 62.6g, Kohlenhydrate 83.6g, Eiweiß 46.2g



**1. Fleisch backen**

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Das **Fleisch** trocken tupfen. Die **1/2 der Curriypaste** mit 1EL Pflanzenöl und 1 kräftigen Prise Salz verrühren und das **Fleisch** damit einreiben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Ofen in 20-30Min. gar und goldbraun backen.



**2. Gemüse schneiden**

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



**3. Reis kochen**

In einem kleinen Topf 300ml 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.



**4. Gemüse anbraten**

Die **Zwiebelstreifen** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Pflanzenöl 1-2Min. anschwitzen. Den **Knoblauch**, die **Tomaten** und die **Paprika** hinzufügen und kurz mitbraten.



**5. Sauce kochen**

Die **restliche Curriypaste** und die **Kokosraspel** unter das **Gemüse** rühren. Mit 1EL Mehl bestäuben und mit 250-300ml Wasser ablöschen. Die **Sauce** 2-3Min. köcheln lassen und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.



**6. Korma fertigstellen**

Die Hitze reduzieren und die **Crème fraîche** in die **Sauce** rühren, die **Sauce** jedoch nicht mehr kochen lassen. Den **Reis** mit der **Sauce** auf Teller verteilen. Das **Fleisch** darauf anrichten und servieren.