



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 Knoblauchzehe
- 150g Jasminreis
- 25g Kokosraspel
- 1 Becher Crème fraîche ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Weizenmehl ¹
- 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 Currypaste** mit 1 EL 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.



4. Gemüse anbraten

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



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.



5. Sauce kochen

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



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.



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.