



Veganes Hähnchencurry indische Art

mit Reis und eingelegtem Gemüse



ca. 25min



2 Personen

Das zarte vegane Hähnchengeschnetzelte von „The Vegetarian Butcher“ begeistert uns heute in einer cremig-würzigen Korma-Sauce. Dazu gibt es fluffigen Reis und buntes, knackig eingelegtes Gemüse. Einfach köstlich!

- 150g Jasminreis
- 1 Karotte
- 1 Bund Radieschen
- 10g Koriander
- 1 rote Peperoni
- 1 Packung Korma-Currypaste
- 200ml Kokosmilch
- 1 Packung vegane Hähnchenschnitzel ⁶

- 40g vegane Margarine
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- kleiner Topf mit Deckel
- kleiner Topf
- 2 mittelgroße Pfannen
- Messbecher
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 883kcal, Fett 46.5g,
Kohlenhydrate 86.8g, Eiweiß 24.4g



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.



Die **Currypaste** in einer mittelgroßen Pfanne mit 40g veganer Margarine bei mittlerer Hitze 30Sek.-1Min. unter Rühren anbraten, dann mit der **Kokosmilch** und 50ml Wasser ablöschen und die **Sauce** bei mittlerer bis niedriger Hitze 4-6Min. sanft einköcheln lassen.



Die **Karotte** ggf. schälen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die **Radieschen** je nach Größe vierteln oder achteln. Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden. Die **Peperoni** in feine Ringe schneiden. **Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen.



Die **veganen Hähnchenschnitzel** in einer zweiten mittelgroßen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 2-3Min. anbraten. Die **Schnitzel** möglichst wenig bewegen, damit sie schön knusprig werden. Nach dem Braten in die **Sauce** geben.



In einem zweiten kleinen Topf 75ml Wasser mit 75ml hellem Essig, 3EL Zucker, 1/2TL Salz und 1 Prise Pfeffer verrühren und zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen, sobald sich der Zucker aufgelöst hat, und die **Karotten**, die **Radieschen**, die **1/2 des Korianders** und die **1/2 der Peperoni oder mehr nach Geschmack** untermengen und beiseitestellen.



Das eingelegte **Gemüse** ggf. abgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Curry** mit dem **Reis** und dem **Gemüse** anrichten, mit dem **restlichen Koriander** garnieren und servieren.