

HÄHNCHEN IN SCHARFER KOKOS-CURRY SAUCE

Hähnchen in scharfer Kokos-Curry Sauce

Mal wieder ein Hähnchencurry, das gab es schon lange nicht. Diesmal aber anders als sonst (auweia, das Rezept ist schon alt) - ich habe das Hähnchen in der Pfanne gebraten und dann mit Reis und Sauce auf dem Teller platziert. Super lecker und ganz schnell gemacht!



Zutaten für 2 Personen:

2 Hähnchenbrustfilets

etwas Salz

Erdnussöl

120g Reis

200ml Kokosmilch

2 TL gelbe Currypaste

1 gute Prise Zucker

1/2 Limette

1/2 Bund Koriander

Zubereitung:

Die Kokosmilch in einer beschichteten Pfanne erhitzen und um die Hälfte reduzieren lassen.

Den Reis nach Packungsanleitung kochen - das dauert bei mir 16 Minuten. Er sollte schön locker werden.

Das Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenbrustfilets darin von beiden Seiten scharf anbraten. Ich war etwas spät dran und habe sie dann noch mittig halbiert, so dass ich zwei „Schnitzel“ hatte - das würde ich beim nächsten Mal gleich so machen.



Die Currypaste in die reduzierte Kokosmilch einrühren und eine Prise Zucker dazu geben. Umrühren bis sich Paste und Zucker aufgelöst haben und mit dem Saft aus der halben Limette abschmecken.

Jetzt sollte auch der Reis fertig sein.



Den Reis auf dem Teller platzieren, die Sauce dazu geben und das Hähnchen in Streifen aufschneiden und in die Sauce setzen. Etwas frisch gehackten Koriander darüber geben, mehr braucht es nicht.

Vorsicht - scharf!

