

# MARLEY SPOON



## Malaysisches Hähnchencurry

mit Süßkartoffeln und Basmatireis



40-50Min.



3-4 Personen

Mmmh, wie das duftet! Heute gibt es ein feines Hähnchencurry mit Süßkartoffeln in einer cremig-würzigen Kokosmilchsauce. Das Aroma von Ingwer, Zimt und Muskatblüte ist einfach unwiderstehlich. Dazu servierst du einen lockeren Basmatireis. Lecker!

## Was du von uns bekommst

- 300g Basmatireis
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen Tandoori-Masala-Gewürzmischung
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück frischer Ingwer
- 2x Süßkartoffel
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 250ml Kokosmilch
- 2 Geflügelbrühwürfel<sup>9</sup>
- 40g frischer Koriander

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- großer Kochtopf mit Deckel
- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

## Allergene

Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 869.0kcal, Fett 25.3g, Eiweiß 39.7g, Kohlenhydrate 118.8g



### 1. Reis kochen

In einem mittelgroßen Topf 800ml leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** auf niedrigster Stufe abgedeckt ca. 10-12Min. kochen, bis das Wasser komplett aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr abgedeckt ziehen lassen.



### 2. Hähnchen würzen

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, in ca. 2cm große Stücke schneiden und mit ca. der **1/2 der Gewürzmischung** einreiben.



### 3. Gemüse vorbereiten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Den **Ingwer** schälen und fein würfeln. **Tipp:** Der **Ingwer** lässt sich am besten mit einem kleinen Löffel schälen. Die **Süßkartoffeln** schälen und in ca. 1cm kleine Würfel schneiden.



### 4. Curry ansetzen

Das **Hähnchen** in einem großen Topf mit 1-2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 1-2Min. anbraten. Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch** und den **Ingwer** dazugeben und ca. 1Min. mitbraten, dann mit den **gehackten Tomaten**, der **Kokosmilch** und 50-100ml Wasser ablöschen. Den **Brühwürfel** hineinbröseln und auflösen.



### 5. Curry garen

Das **Curry** abgedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5-7Min. sanft köcheln lassen. Die **Süßkartoffeln** dazugeben und alles weitere 5Min. abgedeckt köcheln. Mit Salz, Pfeffer und der **restlichen Gewürzmischung** abschmecken. **Tipp:** Sollte das **Curry** zu stark eingekocht sein, noch etwas Wasser hinzugeben.



### 6. Koriander hacken

Die **Korianderblätter** von den Stängeln zupfen und grob hacken. Das **Hähnchencurry** mit dem **Reis** anrichten und mit dem **Koriander** garniert servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.     **#marleyspooning**