



## Indonesisches Hähnchencurry

mit grünen Bohnen und Basmatireis



30-40Min.



3-4 Personen

Mmmh, ist das gut: Zum lockeren Basmatireis servierst du heute ein cremiges Hähnchencurry mit knackigen grünen Bohnen und Karotten. Die Kokosmilchsauce wird fein gewürzt mit Ingwer, Ketjap Manis und Erdnussbutter.



## Was du von uns bekommst

- 300g Basmatireis
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stück frischer Ingwer
- 2 Packungen Ketjap Manis <sup>6</sup>
- 2 Päckchen Erdnussbutter <sup>5</sup>
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung grüne Bohnen
- 2 Karotten
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 500ml Kokosmilch
- 1 Geflügelbrühwürfel <sup>9</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- 2 mittelgroße Töpfe mit Deckel
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

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

## Allergene

Erdnüsse (5), Sojabohnen (6), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 904.0kcal, Fett 34.5g, Eiweiß 44.2g, Kohlenhydrate 99.0g



### 1. Reis kochen

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



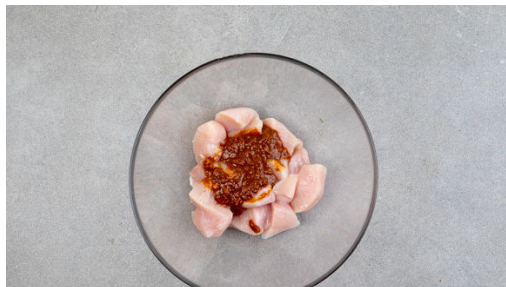
### 2. Gewürzsauce vorbereiten

Die **Zwiebeln** schälen und grob würfeln. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls grob würfeln. Den **Ingwer** schälen und ebenfalls grob hacken. **Tipp:** Der **Ingwer** lässt sich am besten mit einem kleinen Löffel schälen.



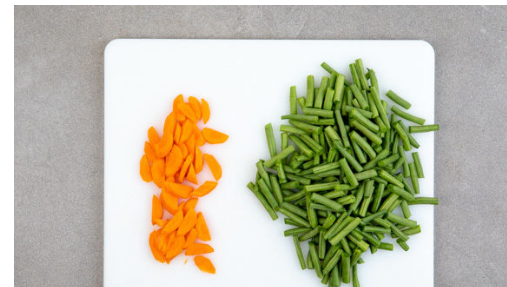
### 3. Gewürzsauce zubereiten

Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch** und den **Ingwer** mit dem **Ketjap Manis** und der **Erdnussbutter** in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer glatt pürieren.



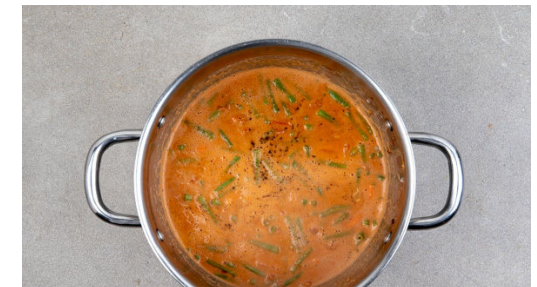
### 4. Fleisch würzen

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, in ca. 2cm große Stücke schneiden und mit der **Gewürzsauce** vermengen.



### 5. Gemüse schneiden

Die Enden der **Bohnen** abschneiden und die **Bohnen** in ca. 2cm lange Stücke schneiden. Die **Karotten** schälen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden.



### 6. Curry kochen

Das **Fleisch** in einem mittelgroßen Topf ohne Zugabe von Fett ca. 1Min. bei mittlerer Hitze anbraten. Die **Karotten** und die **Bohnen** zugeben und mit der **restlichen Gewürzsauce**, den **gehackten Tomaten** und der **Kokosmilch** ablöschen. Den **Brühwürfel** unterrühren und das **Curry** ca. 10Min. sanft köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem **Reis** 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**