



## Kokos-Hähnchencurry mit Gemüse

dazu duftiger Basmatireis



20-30min



3-4 Personen

Ein fix zubereitetes Hähnchencurry ist immer wieder das perfekte Abendessen und wird so schnell nicht langweilig, weil man es so wunderbar variieren kann. Heute begleiten grüne Paprika und frische Champignons das zarte Huhn in cremiger Kokosmilchsauce, die mit Limette, Fischsauce und Koriander fein abgeschmeckt wird.

## Was du von uns bekommst

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung Champignons
- 1 grüne Paprika
- 400g Basmatireis
- 2 unbehandelte Limetten
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 500ml Kokosmilch
- 1 Päckchen Fischsauce<sup>4</sup>
- 10g frischer Koriander

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

## Allergene

Fisch (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 841.0kcal, Fett 32.8g, Eiweiß 46.5g, Kohlenhydrate 85.1g



### 1. Gemüse schneiden

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die **Champignons** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden.



### 4. Fleisch würzen

Die **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, in dünne Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.



### 2. 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** bei niedrigster Hitze abgedeckt 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr abgedeckt ziehen lassen.



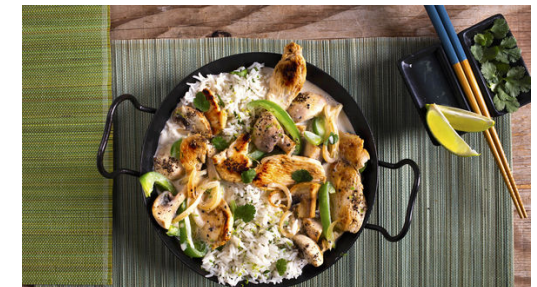
### 5. Curry ansetzen

Das **Fleisch** in einem großen Topf mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze 2-3Min. scharf anbraten. Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch**, die **Pilze** und die **Paprika** hinzugeben und ca. 2Min. mitbraten. Mit der **Kokosmilch** ablöschen und alles weitere 3-4Min. bei mittlerer Hitze sanft köcheln lassen, bis das **Gemüse** gar, aber noch bissfest ist.



### 3. Limette vorbereiten

Ca. **1-2TL Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen.



### 6. Anrichten und servieren

Das **Curry** nach Geschmack mit der **Fischsauce**, dem **Limettensaft**, dem **Limettenabrieb** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Korianderblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Das **Curry** mit dem **Reis** anrichten und mit **Koriander** garniert servieren.