



# WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats Juni

## Kokosnuss Hähnchen

*von Andrea Hess*

*Hier bereitet Andrea Hähnchen mal auf eine exotischere Weise zu. Die Süße der Kokosnuss verbindet sich mit der Schärfe der Chillies. Mir läuft schon das Wasser im Mund zusammen....*

### Zutaten für 4 Personen

<b>200 g</b>	<b>Basmati- oder Langkornreis, Salz</b>
<b>350 g</b>	<b>Möhren</b>
<b>1Stück</b>	<b>frischer Ingwer (ca. 10 g)</b>
<b>1</b>	<b>kleine Zwiebel</b>
<b>3</b>	<b>Knoblauchzehen</b>
<b>500g</b>	<b>Hähnchenbrust-Filets</b>
<b>1-2 EL</b>	<b>Öl</b>
<b>1TL</b>	<b>Curry</b>
<b>1/2 TL</b>	<b>Sambal Oelek</b>
<b>300ml</b>	<b>Hühnerbrühe</b>
<b>150ml</b>	<b>Kokosmilch</b>
<b>2</b>	<b>Zitronenblätter oder einige Stiele Zitronenmelisse</b>

### Zubereitung

1. Den Reis in Salzwasser nach Anweisung garen.
2. Möhren schälen, der Länge nach halbieren und schräg in dünne Scheiben schneiden.
3. Ingwer, Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.
4. Hähnchenfilets in Würfel schneiden. Das Öl in einer großen Pfanne oder Bräter erhitzen und die Hähnchenwürfel darin anbraten.
5. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer zufügen, kurz mitbraten und mit Curry bestäuben. Mit Salz und Sambal Oelek würzen, die Möhren unterheben.
6. Die Suppe und die Kokosmilch zufügen, ca. 5-10 Minuten leicht köcheln lassen.
7. Die Zitronenblätter oder -melisse kurz vor Ende der Garzeit dazugeben und ziehen lassen.

**8.** Reis abtropfen lassen.

**9.** Zum Abschluss das fertige Hähnchen-Kokosnuss-Curry je nach gewünschter Schärfe mit Salz und Sambal Oelek nachwürzen und die Soße eventuell etwas binden, falls sie zu flüssig ist.

**Tipp:** Dazu passt ein trockener Weißwein!

***Guten Appetit!***