



MEIN GENUSS




## Exotisches Hähnchencurry




**It's a match!**

It's a match! Das Curry Madras verleiht jedem asiatischen Gericht eine besondere Würze!

 Vorbereitung  
**15 min**

 Niveau  
**Mittel**

 Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Hähnchenbrust, Ananas und Paprika in kleine Würfel schneiden. Zwiebel fein würfeln und Knoblauch fein hacken. Die Chilischote entkernen und in feine Streifen schneiden.
- 2 Die Kokosmilch mit den Kaffir-Limettenblättern und den Chilistreifen aufkochen und ziehen lassen. Danach beiseite stellen.
- 3 In einer großen Pfanne Öl erhitzen. Hähnchenbrust und Zwiebel anbraten. Knoblauch, Ananas- und Paprikastücke zugeben und mit der **Curry Madras** Würzmischung bestreuen. Kurz weiter braten lassen und mit der Hälfte des Ananassaftes ablöschen.
- 4 Die Kokosmilch zugeben, die Sprossen und den restlichen Ananassaft ebenfalls in die Mischung geben und *5 Minuten* etwas einkochen lassen.
- 5 Das fertige Hähnchencurry mit Limettensaft sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Wir empfehlen abgekochten Basmati-Reis als Beilage.

### Zutaten

400 g Hühnerbrust  
6 Scheiben frische Ananas  
1 rote Paprikaschote  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
200 g Sojasprossen  
1 Dose Kokosmilch  
250 ml frischer Ananassaft  
3 Kaffir-Limettenblätter  
1 kleine Chilischote  
2 EL Currypulver Madras  
2 EL Limettensaft  
etwas Erdnussöl  
Salz und Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 21.05.2025.