



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 03.10.2025.