Rezeptkarte

Hühnchen-Kokos-Curry „Kashmir“ mit Sojabohnen und Basmati Reis

Altes Gewürzamt
Fam. Holland

Hühnchen-Kokos-Curry „Kashmir“ mit Sojabohnen und Basmati Reis

Zutaten (4 Personen):
Hühnchenmarinade: 600 g Hühnchenbrustfilets ohne Haut, 100 g Joghurt 3,8 %, 2 TL Curry Kashmir, 1 TL Salz
Curry: 120 g Zwiebel in feine Würfel, 40 g Knoblauch in feine Würfel, 30 g Ingwer fein gehackt, 100 g Butter, 800 ml Kokosmilch, 1 TL Kurkuma, 1 TL Curry Kashmir, 50 g Koriander gehackt mit Stiel, 300 g Sojabohnen gepult TK, 1 Prise Zucker, 1 Limette
Reis: 240 g Basmati Reis, 360 g Wasser, ½ TL Salz

Zubereitung (ca. 1 Stunde plus 24 Stunden Marinierzeit):
Die Hühnchenbrüste in 2-3 cm große Stücke schneiden und mit dem Joghurt, 2 Teelöffeln Curry Kashmir und einem Teelöffel Salz gut vermengen und am besten über Nacht marinieren.
Für die Sauce die Butter in einem Topf aufschäumen lassen und darin die Knoblauch- und Zwiebelwürfel anschwitzen. Sobald der Knoblauch beginnt leicht Farbe zu nehmen den Ingwer dazugeben und mitschwitzen. Mit je einem Teelöffel Kurkuma und Curry Kashmir stäuben und umrühren. Mit der Kokosmilch ablöschen, aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen. Nun das Hühnchenfleisch samt Marinade in die Sauce geben und für weitere 10 Minuten leise köcheln lassen. Am Ende mit gehacktem Koriander, den Sojabohnen, einer Prise Zucker, Salz und etwas Limettensaft herzhaft abschmecken.
Den Reis mehrmals mit kaltem Wasser und kreisenden Bewegungen der Finger waschen damit die überschüssige Stärke ausgespült wird. Anschließend die 240 g Reis mit 360 g kaltem Wasser und einem halben Teelöffel Salz in einen Kochtopf geben. Reis 10 Minuten einweichen lassen. Nun den Reis aufkochen und sobald das Wasser kocht, den Herd auf kleine bis mittlere Hitzestufe stellen und den Reis ca. 15 Minuten bei geschlossenem Deckel quellen lassen.

Altes Gewürzamt
Fam. Holland

#altesgewürzamt
www.altesgewuerzamt.de