

Fruchtiges Hähnchen-Kokos-Curry mit Reis

Für zwei Personen

2 Hähnchenbrustfilets	200 g Duftreis	1 Ananas
1 Zitrone	200 ml Kokosmilch	125 ml Schlagsahne
2 EL Geflügelfond	3 TL Currypulver	1 TL Chilipulver
Öl, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Reis in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Das Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Nach dem Braten mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen warm halten. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Ananas vom holzigen Strunk und Schale befreien, in kleine Stücke schneiden, ins Bratfett geben und darin schwenken. Die Kokosmilch und Sahne dazugeben und alles etwas einkochen lassen. Das Currypulver und den Geflügelfond unterrühren und je nach Geschmack mehr oder weniger pikant mit dem Chilipulver und etwas Zitronensaft abschmecken. Das Hähnchenfleisch in die Sauce geben und alles nochmals kurz aufkochen und ziehen lassen. Das fruchtige Hähnchencurry in der Kokossauce und den Reis auf Tellern anrichten und servieren.

Livia Wilbat am 29. April 2014