

Hähnchen-Schnitzel mit Curry-Soße und Jasminreis

Für zwei Personen

Für die Hähnchen-Schnitzel:

2 Hähnchenschnitzel, à 150 g	1 Ei	Butterschmalz
Mehl	100 g Semmelbrösel	Salz, Pfeffer

Für die Currysauce:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
150 ml Sahne	1 EL Butter	100 ml Gemüsefond
1 EL Apfelmus	1 TL flüssiger Honig	1 TL Currypulver
1 TL Chiliflocken	Salz	Pfeffer

Für den Jasminreis:

200 g Jasminreis	Salz
------------------	------

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Zitrone, Frucht

Für das Hähnchen-Schnitzel:

Reichlich Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel mit dem Plattierisen dünn klopfen. Dann auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße aufstellen und Schnitzel darin panieren. Dann im heißen Schmalz von beiden Seiten 3-4 Minuten schwimmend ausbacken, so dass die Schnitzel goldbraun und knusprig werden. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Currysauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne mit Butter andünsten bis sie glasig sind. Currypulver und Chili darüber streuen und mit andünsten, so dass sich die Aromen entfalten. Mit Sahne ablöschen und Apfelmus einrühren. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen und 5-7 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce leicht eingedickt ist. Mit Honig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Sauce zu dick ist, die Konsistenz mit Gemüsefond anpassen.

Für eine kräftigere Farbe kann man ein, zwei Teelöffel gemahlenen Kurkuma zur Currysauce geben.

Für den Jasminreis:

Reis in ein Sieb geben und so lange waschen, bis das Wasser klar wird.

Dann in einen Topf mit gesalzenem Wasser geben und aufkochen lassen. Bei mittlerer Temperatur mit Deckel etwa 12-15 Minuten köcheln lassen. Wenn der Reis fertig ist, den Topf vom Herd nehmen, überschüssiges Wasser abgießen und Reis nochmals abgedeckt 5-10 Minuten ziehen lassen.

Für die Garnitur:

Zitrone in Scheiben schneiden und Teller damit garnieren.

Lex am 10. März 2025