

Hühnchen mit Reis

Schmackhaftes Hühnchen mit Reis kommt aus Afrika. Dieses Rezept ist ein wenig europäisiert worden, schmeckt aber dennoch einfach Hammer!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,3 h



Zutaten

400 g	Hühnerbrustfilets
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Paprikapulver (edelsüß)
1 Prise	Curry
1 Stk.	Chilischote
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Paprikaschote
200 ml	Orangensaft
1 Dose	Kokosmilch
5 EL	Sojasauce
1 Schuss	Schlagobers
1 EL	Öl
1 Prise	Petersilie

Zubereitung

1. Besonders lecker ist das Hühnchen mit Reis, wenn man frisch gepressten Orangensaft verwendet. Ist das Fruchtfleisch unerwünscht, einfach durch ein Sieb gießen. Als Erstes den Knoblauch schälen und pressen. Das Hühnchenfleisch waschen, abtrocknen und die leichte weiße Haut entfernen. Danach das Fleisch in schmale Streifen schneiden. Aus dem Orangensaft, dem zerdrückten Knoblauch und der Sojasauce eine Marinade herstellen, das

Fleisch damit übergießen und mehrere Stunden ziehen lassen.

2. Zwiebeln, Chili und Knoblauch schälen und klein hacken, Paprika aufschneiden, entkernen und ebenfalls klein schneiden. Nun das Fleisch aus der Marinade nehmen und diese zur Seite stellen. Nach dem Abtropfen das Hühnchen mit Salz, Paprika und Curry würzen. In einer Pfanne Öl heiß werden lassen, Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und zusammen mit dem Hühnchen goldbraun von allen Seiten anbraten. Dann Chili und Paprika hinzufügen und mit der Marinade, der halben Menge Kokosmilch und einem kleinen Schuss Schlagobers ablöschen. Alles zusammen circa 5 – 10 Minuten köcheln lassen und mit der restlichen Kokosmilch, Schlagobers, Salz, Pfeffer, Paprika und Curry abschmecken. Je nach Geschmack einen Schuss Wasser hinzugeben und die Sauce gegebenenfalls ein wenig binden.
3. Serviert wird das Hühnchen mit Reis am besten mit einer Kugel Reis, auf die man zum Garnieren ein Blatt Petersilie legen kann oder klein gehackte Petersilie drüber streut.

Tipp

Das Hühnchen mit Reis kann auch gut vorbereitet werden, in dem man das Fleisch am Vortag einlegt und über Nacht ziehen lässt.