

# Brasilianische Kokos-Hähnchen-Pfanne

Die brasilianische Kokos-Hähnchen-Pfanne lässt Reiselust aufkommen und dieses Rezept verzaubert jeden Gaumen.

**Verfasser:** FamBieneck

**Arbeitszeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 25 min



Foto: FamBieneck

## Zutaten

2 Stk.	Reisbeutel
600 g	Hühnerbrustfilets
200 ml	Kokosnussmilch
2 Bündel	Frühlingszwiebeln
3 TL	Kokosnus raspeln
5 Scheiben	<a href="#">Ananas</a> (gewürfelte)
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Curry</a>
1 Prise	<a href="#">Ingwer</a>
	Öl

## Zubereitung

1. Das Hähnchenbrustfilet in Würfel und die Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden. Wasser salzen, zum Kochen bringen und den Reis nach Packungsanweisung darin kochen.
2. In der Zwischenzeit das Öl in einer Pfanne/Wok erhitzen, das Fleisch hinzufügen, mit Curry, Salz, Pfeffer, Ingwer würzen und scharf anbraten. Nun die Frühlingszwiebeln zu dem Fleisch geben, kurz mit dünsten, die Kokosmilch zugießen und zugedeckt auf kleiner Flamme 10 Minuten köcheln lassen.

3. Die Ananas zufügen, kurz darin erhitzen und nochmals mit den Gewürzen abschmecken. Wem das zu flüssig ist kann es mit Speisestärke binden. Den Reis abgießen, aus den Beutel nehmen und die Kokosnus raspeln unter den Reis heben.

## **Tipp**

Versucht mal die Kokosraspel vorher anzurösten!