

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	Ananas (gewürfelte)
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 Prise	Curry
1 Prise	Ingwer
	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!