

Thai Hähnchen Kokos Paprika



- 1 Kilo Hähnchenbrust
- 600 Gramm rote Paprika
- 3 El braunen Zucker

Für die Sauce

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer geschält
- 800 ml Kokosmilch (Dose)
- 2 Tl Koriander gem.
- 1 Tl Kurkuma
- 1 Tl Curry
- 1 El Gemüsebrühe
- 2 El Speisestärke
- Salz
- Pfeffer

Beilage

- Jasminreis

Ergibt 6 Portionen
Zeitaufwand 30 Minuten



Zubereitung

Reis mit der doppelten Menge Wasser in die ungelochte Schale des Dampfgarer geben. Mit Salz würzen. Auf der mittleren Schiene in den kalten Dampfgarer geben. 100 Grad, 100% Feuchte, 35 Minuten garen. Alternativ in einem Reiskocher oder Kochtopf.

Knoblauchzehen und Ingwer auf das laufende Messer des Thermomix geben. Thermomix ausschalten, alle übrigen Zutaten dazugeben und kurz mixen.

Hähnchenbrust und Paprika schneiden. Hähnchenbrust im Wok in Öl anbraten. Den Zucker dazugeben und das Fleisch unter ständigem rühren damit leicht karamellisieren. Paprika dazugeben, mit 2-3 El Wasser ablöschen. Die Sauce aus dem Thermomix dazugeben und das ganze einmal aufkochen. Den Herd ausschalten, Deckel auf den Topf und ein paar Minuten ziehen lassen. Jetzt ist auch der Reis fertig.

Tja, so schnell kann es gehen.

Übrigens, ihr könnt die Zutaten auch variieren mit anderen Gemüse und/oder Fleischsorten... oder mal mit Garnelen, oder, oder, oder....

Lasst es euch schmecken



Weitere Rezepte und Ideen findest du auf www.bellamade.blog