



## **Exotisches Hähnchencurry**

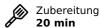


## It's a match!

It's a match! Das Curry Madras verleiht jedem asiatischen Gericht eine besondere Würze!







## Zubereitung

- Hühnchenbrust, Ananas und Paprika in kleine Würfel schneiden. Zwiebel fein würfeln und Knoblauch fein hacken. Die Chilischote entkernen und in feine Streifen schneiden.
- Die Kokosmilch mit den Kaffir-Limettenblättern und den Chilistreifen aufkochen und ziehen lassen. Danach beiseite stellen.
- In einer großen Pfanne Öl erhitzen. Hähnchenbrust und Zwiebel anbraten. Knoblauch, Ananas- und Paprikastücke zugeben und mit der **Curry Madras** Würzmischung bestreuen. Kurz weiter braten lassen und mit der Hälfte des Ananassaftes ablöschen.
- Die Kokosmilch zugeben, die Sprossen und den restlichen Ananassaft ebenfalls in die Mischung geben und *5 Minuten* etwas einkochen lassen.
- Das fertige Hähnchencurry mit Limettensaft sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Wir empfehlen abgekochten Basmati-Reis als Beilage.

## **Zutaten**

400 g Hühnerbrust

6 Scheiben frische Ananas

1 rote Paprikaschote

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

200 g Sojasprossen

1 Dose Kokosmilch

250 ml frischer Ananassaft

3 Kaffir-Limettenblätter

1 kleine Chilischote

2 EL Currypulver Madras

2 EL Limettensaft

etwas Erdnussöl

Salz und Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 15.06.2026.