

Limetten-Kokos-Hähnchen mit Zitronengras-Basmati-Reis

 happy-mahlzeit.com/2021/12/23/limetten-kokos-haehnchen-mit-zitronengras-basmati-reis

Zutaten für 2 Personen

Für das Hähnchen:

- 2 Hähnchenbrüste à 160 g
- 2 EL Gemüsebrühe
- 400 ml Kokosmilch
- 1 Limette, davon Saft und Abrieb
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 EL Pflanzenöl
- Salz
- Pfeffer

Für den Reis:

- 150 g Basmatireis
- 2 Stangen Zitronengras
- 1 EL Kokosöl
- 3 EL Kokosraspeln

Zubereitung:

Das Hähnchenbrustfilet in ca. 2 cm große Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch und Zwiebeln abziehen, kleinhacken, die Limettenschale (waschen) ein wenig abreiben und den Saft auspressen. Dann das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch andünsten, Gemüsebrühe und Kokosmilch zugeben. Die Hähnchenbrustwürfel dazugeben und ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Nach 5 Minuten Limettensaft und -abrieb hinzugeben.

Für den Reis Zitronengras längs halbieren und die äußere Schicht entfernen. Die Stängel etwas flachklopfen. Wasser mit dem Zitronengras erwärmen und den Reis hinzugeben. Alles kurz aufkochen und bei niedriger Hitze ca. 12 Minuten quellen lassen.

Die Kokosraspel kurz in der Pfanne ohne Öl anrösten.

Das Zitronengras aus dem Topf nehmen und kleinhacken. Den Reis in einem Ring auf dem Teller zusammendrücken und mit dem Zitronengras garnieren.

Das Limetten-Kokos-Hähnchen mit Zitronengras-Basmati-Reis auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Mark Edelberg

Quelle: Die Küchenschlacht vom 11. Januar 2017

Episode: Zitrusfrüchte