

Curryhuhn

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zucchini	2 Stk.
Kokosmilch / Kokosnussmilch	1 Dose(n) / Becher
Hühnerfleisch	3 Stk.
Sojasauce / Sojasoße / Shoyu	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	1 Stk.
Paprika, gelb	1 Stk.
Champignons	1 Pkg.
Currypulver	Etwas / nach Bedarf
Basmatireis	1 Tasse(n) / Glas
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Den Reis kochen

Das Hühnerfleisch in kleine Stücke schneiden und in Kokosmilch marinieren

Zwiebel würfelig schneiden, anrösten, nach und nach gewürfelte Paprika, Zucchini und Champignons dazugeben. Mit Curry, Sojasauce und Salz würzen und mit etwas Wasser aufgießen und dünsten

Das Fleisch in einem extra-Topf braten und zu der Currysauce dazugeben.

Alles abschmecken und anrichten. Mit etwas frischer Petersilie oder frischem Koreander schmeckts besonders gut.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1663-Curryhuhn.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at