

Hot Chicken mit Kokosreis



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---|---------------------|
| Hähnchenbrustfilet / Hühnerbrustfilet | 400 g |
| Erdnußöl / Erdnussöl | Etwas / nach Bedarf |
| Zwiebeln | 1 Stk. |
| Paprika, gelb | 1 Stk. |
| Paprika, rot | 1 Stk. |
| Chilisauce / Chilisoße | Etwas / nach Bedarf |
| Rosinen / Sultaninen | Etwas / nach Bedarf |
| Mangosaft | 2 Tasse(n) / Glas |
| Mango | 1 Stk. |
| Currypulver | Etwas / nach Bedarf |
| Gemahlener Koriander (Samen) | Etwas / nach Bedarf |
| Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz | Etwas / nach Bedarf |
| Basmatireis | 2 Tasse(n) / Glas |
| Kokosflocken / Kokosraspeln / Kokosette | 2 Esslöffel |

Zubereitung:

Zwiebel und Paprika fein würfeln. Mangos samt den Saft pürieren. Öl erhitzen. Fleisch kurz scharf anbraten und wieder herausnehmen.

Nun Zwiebel und Paprika rein geben und anbraten, Mango zugeben und mit den Gewürzen abschmecken. Rosinen zugeben. Hühnchen wieder reingeben damit es weiter garen kann.

Reis lt. Pck.- anweisung kochen. Abgießen und mit den Kokosflocken gut verrühren.

Jetzt nur noch schön anrichten.

Gutes Gelingen wünscht



Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at