

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