

Thailändischer Curryreis mit Ananas

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Jungzwiebeln	Etwas / nach Bedarf
Sojasauce / Sojasoße / Shoyu	Etwas / nach Bedarf
Kokosmilch / Kokosnussmilch	Etwas / nach Bedarf
Sesamöl	Etwas / nach Bedarf
Zitronengras	Etwas / nach Bedarf
Ananassaft	250 ml
Babyananas	1 Stk.
Chiliöl	Etwas / nach Bedarf
Karotten / Möhren	Etwas / nach Bedarf
Paprikaschoten	Etwas / nach Bedarf
Knoblauch	Etwas / nach Bedarf
Currypulver	2 Esslöffel
Hühnerbrüste / Hühnerbrüstchen	300 g
Basmatireis	200 g
Woköl	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Hühnerfleisch in 1 cm große Stücke schneiden. Gemüse waschen, putzen, schälen und in Stücke schneiden. Woköl erhitzen, Öl eingießen. Hühnerfleisch begeben. Sollte heiß genug sein. Hühnerfleisch begeben und schnell anbraten, Gemüse begeben und mitrösten.

Hitze reduzieren und das Currypulver darüberstreuen, mit Ananassaft und Kokosmilch aufgießen, Reis und Gewürze begeben.

Ananasstücke zufügen und heiß servieren!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-882-Thailaendischer-Curryreis-mit-Ananas.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at