



LECKER

Scharfes Huhn mit Koriander



(2) 4.5 Sterne von 5



Zutaten

Für 4 Personen

- 4 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 1 Stück(e) (ca. 30 g) Ingwer
- 2-3 kleine rote Chilischoten
- 2-3 Stangen Zitronengras oder 3-4 TL Zitronengras-Paste
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1 Bund Koriander
- Salz
- 250 g Basmatireis
- 4 (ca. 500 g) Hähnchenfilets
- 1 TL Speisestärke
- 3 EL Öl
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- 4 EL asiatische Fischsoße
- Chilischoten zum Garnieren

Zubereitung

40 Minuten

 leicht

1. Knoblauch, Zwiebel und Ingwer schälen. Chili längs einritzen, entkernen und waschen. Äußere Blätter vom Zitronengras entfernen. Stangen waschen und längs halbieren. Alles fein hacken. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.
2. Koriander waschen, trocken schütteln und abzapfen. 1/2 Liter Wasser und wenig Salz aufkochen. Basmatireis darin zugedeckt 12-15 Minuten köcheln. Fleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.
3. Mit Knoblauch, Zwiebel, Ingwer, Chili, Zitronengras und Stärke mischen. Öl in einer großen Pfanne oder im Wok erhitzen. Fleisch darin bei mittlerer Hitze rundherum 5-7 Minuten braten. Mit Pfeffer, 2 Teelöffel Zucker und Fischsoße würzen.
4. Koriander und Lauchzwiebeln unterrühren. Mit Chilischoten garnieren. Reis dazu servieren.

Foto: Pretscher, Tillmann
