



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 abzupfen. 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

Copyright 2021 LECKER.de. All rights reserved