

Hähnchen Curry mit Ananas und Reis



500 g Hähnchenbrust
½ Bund Frühlingszwiebeln
250 ml Kokosmilch
400 ml Gemüsebrühe
50 g milde gelbe Currysauce ich nutze die von Reishunger
1 Zwiebel
250 g Ananasstücke aus der Dose
1 TL Kokosblütenzucker
½ TL Kartoffelstärke
1 EL Kokosöl zum Anbraten
200 g Basmatireis als Beilage

1. Reis kochen.
2. Zwiebel in kleine Würfel schneiden; Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.
3. Ananas aus der Dose abgießen und den Saft auffangen.
4. Hähnchenbrust in dünne Streifen schneiden.
5. Kokosöl in einer Pfanne erhitzen.

Zubereitung

1. Zwiebel und Curry Paste in der erhitzten Pfanne leicht anbraten.
2. Mit Kokosmilch ablöschen und aufkochen lassen.
3. Kartoffelstärke in die Gemüsebrühe einrühren und in die Pfanne gießen.
4. Hähnchenbruststreifen in die Soße geben und für ca. 5 Minuten köcheln lassen; bis das Hähnchen gar ist.
5. Frühlingszwiebel und Ananas in die Pfanne geben.
6. Mit Kokosblütenzucker und Ananassaft abschmecken. Ggf. noch mit Salz und Pfeffer würzen.