

Asiatischer Eintopf



800 g Hähnchenbrust
Salz
200 g Basmati Duftreis
1-2 Knoblauchzehen
1 walnussgroßes Stück (ca. 5 g) Ingwer
1 kleine Chilischote
1 Limette
750 g Möhren
3 Lauchzwiebeln
2 EL Erdnussöl
50 g Erdnüsse (ungesalzen)
100 ml Asiasoße

Zubereitung

- 1 Hähnchenbrust waschen. In 3/4 Liter kochendem Salzwasser ca. 25 Minuten garen. Anschließend aus der Brühe nehmen. Fleisch vom Knochen lösen und in kleine Stücke teilen. Brühe aufbewahren.
- 2 Reis in kochendes Salzwasser geben und ca. 15 Minuten quellen lassen. Knoblauch schälen, durch die Knoblauchpresse drücken. Ingwer schälen, sehr fein hacken. Chili längs einritzen, entkernen und hacken.
- 3 Limette waschen, in feine Spalten schneiden. Möhren schälen, waschen, in Streifen schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen, in Stücke schneiden. Öl erhitzen. Knoblauch, Ingwer und Erdnüsse darin andünsten.
- 4 Möhren, Lauchzwiebeln und Limettenspalten zufügen, weitere 5 Minuten andünsten. Mit Salz und Chili würzen. Mit der Brühe ablöschen und 15 Minuten garen. Hähnchenfleisch darin erwärmen. Mit süß-saurer Soße verfeinern.
- 5 Eventuell nachwürzen. Mit dem Reis servieren.