

Ananas-Curry-Huhn

Kategorie: Fleischgerichte - Aufwand: gering - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: nein

Zutaten

- 600 g Hähnchenbrustfilet
- 100 g Currypaste
- 250 g Basmatireis
- 1 EL Öl
- 1 Zwiebel
- Ananas
- Fett zum Anbraten
- Kreuzkümmel
- 1 Dose Kokosmilch
- Salz & Pfeffer

(Angaben für 4 Personen)

Dieses leckere Asia-Gericht lässt sich ganz einfach und schnell zubereiten.

Zubereitung

Das Hähnchenbrustfilet in Streifen schneiden und in der Currypaste marinieren. Den Basmatireis waschen, in etwas Öl kurz anbraten und die doppelte Menge Wasser dazugeben, aufkochen und bei niedriger Hitze gar köcheln lassen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Ananas schälen, den Strunk entfernen und in kleine Stücke schneiden. Das marinierte Fleisch zusammen mit der gehackten Zwiebel in etwas Fett anbraten. Die Ananas dazugeben, mit Kreuzkümmel würzen. Die Kokosmilch dazugeben und verrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

