



Chicken Curry mit Rosinenreis und frischem Blattsalat

- **Küche:** Indisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Etwas für die leichte Küche und Liebhaber von Currygerichten.

Zutaten

- Für das Curry:
 - 4 - 5 ganze, frische Hähnchenbrüste mit Haut und Knochen
 - Etwas Suppengrün. Lauch, Möhre und etwas Sellerie
- Für die Soße:
 - 2 - 3 Esslöffel Mehl
 - 1 kleine Dose Cocosmilch
 - 1 saurer Apfel in kleinen Würfeln
 - 2 - 3 Schalotten in kleinen Würfeln
 - 1 Chilischote in kleinen Würfeln
 - Eventuell etwas Knoblauch (wenn man mag)
 - 2 Scheiben Ananas in kleinen Würfeln
 - 1/2 Banane in kleinen Würfeln
- Für den Dressing:
 - 1 Zitrone
 - 1 Orange
 - 1 Becher Crème fraîche
 - 1 Becher Yoghurt
 - 1/2 Becher Sahne
- Für den Rosinenreis:
 - Etwas Butter
 - 30 - 40g Rosinen
 - Langkornreis
 - Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Der Fond::

Schritt2

Die Hähnchenbrüste auslösen und mit den Knochen, der Haut und Suppengrün zu einem kleinen Fond ansetzen

Schritt3

Mit Salz und Pfeffer sowie einem Lorbeerblatt würzen,

Schritt4

15 min. leise köcheln lassen und zunächst die rosa gehaltenen Brüstchen entnehmen. Danach in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Schritt5

Schritt6

Der Soßenansatz:

Schritt7

Gehackte Schalotten in Butter anschwitzen, die Würfel von geschnittene rAnanas, Äpfel und Banane dazu geben.

Schritt8

Mit Curry, der aufgeschnittenen Chilischote und etwas Zucker nach eigenem Geschmack würzen.

Schritt9

Das Mehl hinzugeben, glatt rühren und mit der Cocosmilch und dem Hühnerfond auffüllen, glatt rühren.

Schritt10

10 - 15 min. köcheln lassen, nachschmecken und mit Crème fraiche verkochen.

Schritt11

Das Fleisch wieder dazu geben, nachschmecken.

Schritt12

Der Rosinenreis:

Schritt13

Die Rosinen in kaltem Wasser waschen und einweichen, Reis abkochen und auf einem Sieb abspülen.

Schritt14

Den abgekühlten Reis mit den Rosinen in etwas Butter anschwelen.

Schritt15

Die Salatsoße:

Schritt16

Den 1/2 Becher Sahne halbsteif aufschlagen, den Yoghurt dazu geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, dem Abrieb und dem Saft einer halben ungespritzten Zitrone und einer ganzen Orange dazu geben, verrühren, nachschmecken.

Schritt17

Anrichtevorschlag:

Schritt18

Chicken Curry mit dem Rosinenreis reichen, ev. mit einem Stück gebratener Banane und Ananas garnieren.

Schritt19

Dazu die in Orangenjoghurt gemengten Blattsalate mit Orangenfilets garniert, reichen.

Rezeptart: Geflügel **Tags:** leicht und lecker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/chicken-curry-mit-rosinenreis-und-frischem-blattsalat/>