

Kochen

Rainer Klutsch

Montag, den 07.09.2020

Sommercurry mit Hühnchen und Reis

Für 4 Personen

Zutaten

Für das Curry

2 Hühnerkeulen, Flügel und Karkasse
Salz
800 ml Wasser
3 Wacholderkörner
2 Pimentkörner
3 Pfefferkörner, schwarz
1 Rapsöl

Gemüse

1 Knoblauchzehe
2 Zucchini, mittelgroß
1 Fenchel
300 g Chinakohl
2 rote Paprika
80 g Ingwer
0,5 Bund Koriander
0,5 Bund Petersilie
2 Stiele Estragon
50 g Cashewkerne
etwas Salz
etwas Pfeffer

Für die Soße

20 g Butter
1 TL Mehl
200 ml Kokosmilch
100 ml Hühnerbrühe (aus der Karkasse)
5 g Currypulver
etwas Salz
etwas Pfeffer

Für den Reis

200 g Basmatireis
400 ml Wasser
2 TL Salz
2 TL Essig



Zubereitung

1. Die Keulen, Flügel und Karkasse in einen Topf geben. Wasser, 1 TL Salz und Gewürze zugeben und ca. 50 Minuten garen. Anschließend durch ein Sieb geben. Den Fond beiseitestellen. Das Fleisch von den Knochen lösen und klein schneiden.
2. Knoblauch abziehen und fein hacken. Zucchini, Fenchel, Chinakohl, Paprika putzen und klein schneiden. Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden. Kräuter abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen fein schneiden.
3. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Das Hühnchenfleisch darin kurz anbraten und

herausnehmen.

4. Paprika, Zucchini, Fenchel und Chinakohl nacheinander im Bratfett scharf anbraten.

5. In der Zwischenzeit Butter in einem Topf schmelzen. Mehl zugeben. Mit Kokosmilch und der Hühnerbrühe ablöschen und verrühren. Ingwerstreifen und Knoblauch zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Curry würzen.

6. Inzwischen den Reis kalt abrausen. Wasser, Salz und Essig aufkochen lassen. Reis zugeben

und bei niedriger Temperatur, abgedeckt etwa 10 Minuten kochen. Reis vom Herd nehmen und den Reis im Topf gar ziehen lassen.

7. Das Hähnchenfleisch, Gemüse, Cashewkerne und Kräuter unter die Soße heben, erneut abschmecken.

8. Reis und Hähnchencurry anrichten und servieren.

Tipp: Falls noch Fond übrigbleibt, diesen einfrieren und anderweitig verwenden.