

## HÄHNCHEN IN ERDNUßSOÛE MIT REIS



Kategorie: Hauptgerichte  
Fisch & Fleisch

Kreiert: am 01.11.2017  
Qualifiziert von: Supercook  
DE  
Vorgeschlagen von:  
bosquesnegros  
Gesamtzubereitungszeit:  
104:16 Minuten

### ZUTATENLISTE FÜR 4 PORTIONEN

<b>200 Gramm</b>	Erdnüsse, gesalzen
<b>1 Esslöffel</b>	Sesamöl
<b>1 Teelöffel</b>	Currypaste rot
<b>400 Gramm</b>	Kokosmilch
	Salz, Zitronensaft, Zucker
<b>1 Stück</b>	Zwiebel, halbiert
<b>3 Zehe/ Zehen</b>	Knoblauch
<b>1 Stück</b>	frischer Ingwer
<b>2 Esslöffel</b>	Öl
<b>2 Esslöffel</b>	Sojasoße o. Sambal Olek
<b>2 Teelöffel</b>	gemahlener Koriander
<b>1 Teelöffel</b>	Kreuzkümmel Pulver
<b>600 Gramm</b>	Hühnerbrustfilet, in Stücke geschnitten
<b>4 Stück</b>	Karotten
<b>1000 Gramm</b>	Wasser
<b>1 Esslöffel</b>	Gemüsepaste/brühe
<b>200 Gramm</b>	Basmatireis

### SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte [loggen Sie sich ein](#).

## WERKZEUGE



Messer (scharf)



Spatel



Vapore



Gareinsatz



Messbecher