

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

Geeignet für Artikel:
- Supercook SC110
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

ZUTATENLISTE FÜR 4 PORTIONEN

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

SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

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

WERKZEUGE



Messer (scharf)



Spatel



Vapore



Gareinsatz



Messbecher