

# Kochen mit Klaus

## Aprikosen-Hähnchen auf Cashewreis

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 3 Hähnchenschenkel, Pfeffer, Salz, Olivenöl, Brathähnchengewürz,
- 3 EL Aprikosenkonfitüre, 2 EL Butter, 1 EL getr. Minze, 3 Orangen,
- 1 Zwiebel, 3 Knobizehen, heller Saucenbinder, 250 ml Hühnerbrühe,
- 3 EL TK-8 Kräuter, 200 g Basmati-Reis, 80 g Cashewkerne, Petersilie

### Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Butter zerlassen, mit Minze, Konfitüre u. 2/3 Knobi kräftig verrühren. Hähnchenschenkel häuten, salzen, pfeffern u. mit der Marinade bestreichen. Salz, Pfeffer, Hähnchengewürz mit ca. 2 EL Öl vermengen u. Haut damit bestreichen. Alles auf ein Backblech legen u. ca. 40-45 Min. bei 200°C braten. Haut wenden.



2. Zwiebel u. restl. Knobi in heißem Olivenöl glasig dünsten, Basmati-Reis u. Cashewkerne mitbraten, mit 500 ml kochendem Salzwasser ablöschen u. zugedeckt bei geringer Hitze garen, bis der Reis alle Flüssigkeit aufgenommen hat. (ca. 20 Min.). Petersilie unterheben.



3. Orangen auspressen. Saft u. Brühe in einem Topf aufkochen, mit Saucenbinder abbinden, salzen u. pfeffern. 8-Kräuter unterheben.



*Tipp des Chaoten: Mit Petersilie garniert servieren.*

