

# Kochen mit Klaus

## Hähnchenbrust in Erdnuss-Currysauce (🌶️)

### Zutaten: (Für 3 Personen)

- 350 g Hähnchenbrustfilet, Erdnussöl, 3 kl. Zwiebeln, 3 Knobizehen,
- 3 Möhren, ½ Pck. TK-Asia-Gemüse, je 250 g Champignons & Paprika
- 400 ml Kokosmilch, 3 EL Erdnusscreme, 3 TL rote Currypaste,
- 15 g Ingwer, 1 EL Essig, 2 EL brauner Zucker, 2 EL Sojasauce,
- Saucenbinder, Zitronenpfeffer, 1 EL gehackter Koriander, Erdnüsse

### Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Knobi, Ingwer fein würfeln. Lauch in breite Ringe, Möhren in Stifte schneiden. Pilze vierteln, Paprika grob würfeln. Huhn waschen, trocknen u. beidseitig kurz in heißem Erdnussöl anbraten, herausnehmen u. in eine Form legen.



2. Kokosmilch erhitzen, Currypaste, Erdnusscreme einrühren, mit Salz, Zucker, Essig würzen. Mit etwas Binder dicken u. einige Min. einköcheln lassen, auf das Hähnchen gießen u. bei 180°C 30 Min. backen.



3. Zwiebeln, Möhren, Lauch, Pilze, Paprika, Knobi, Ingwer u. das TK-Gemüse im Bratfett anbraten u. ca. 10 Min. abgedeckt köcheln lassen. Mit Sojasauce u. Zitronenpfeffer würzen. Hähnchen in Scheiben schneiden u. mit Koriander bestreut auf der Sauce mit Asia-Gemüse. Mit Erdnüssen bestreut servieren.



*Tipp des Chaoten: Mit Chilifäden garnierten Basmati-Reis reichen.*



Erstellt von Klaus am 18.01.2015