

# Kokos-Hähnchen

Ausländische Küche » Asiatische Küche » Kokos-Gerichte

## Zutaten (6-8 Personen)

- » 1,5kg Hähnchenbrustfilet(s)
- » 3-4 EL Öl
- » Salz & Pfeffer
- » 2 Zwiebel(n)
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 2 TL Curry
- » 1l Instant-Hühner-Brühe
- » 100g Kokosnusscreme
- » 1-2 EL Soßenbinder
- » Kokoschips
- » Koriander

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Rezept-Foto



## Zubereitung

1. Hähnchenfilet waschen, trockentupfen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Hähnchenwürfel darin in 3 Portionen unter Wenden 6-8min bei mittlerer Hitze braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

2. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln. Im heißen Bratöl andünsten. Mit Curry bestäuben und kurz anschwitzen. Mit Hühnersuppe ablöschen und aufkochen lassen. Kokoscreme zufügen und bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Evtl. mit Soßenbinder binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hähnchenwürfel wieder zufügen und darin erwärmen. Hähnchen-Kokos-Curry in einer großen Schale anrichten. Mit Kokoschips und Koriander garnieren. Dazu nach Belieben Kokoschips, Sambal oelek, Rosinen, Cashewkerne und gerösteten Sesam servieren.

Nährwerte: 430kcal/E42g/F28g/KH2g pro Portion

angelegt am: 15.03.2005

Rezept-Nr: 1694

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke