

# Kokos - Curry - Hähnchen



Rezept und Foto von Soraya Nett

## **Zutaten:**

3-4 Karotten, fein geschnitten in Scheiben  
1 Stange Zitronengras (alternativ Zitronengraspulver)  
1 St. Ingwer (30g), fein würfeln  
2 Knoblauchzehen, pressen  
1 Zwiebel, fein würfeln  
1-2 rote Chilischoten ( oder 2 TL getr. Chili)  
2 EL Curry  
500g Hähnchenfleisch, in Stücke schneiden  
Salz , Pfeffer  
1 Dose Kokosmilch  
375 ml Wasser  
2 TL Gemüsebrühepulver

## **Zubereitung**

Zwiebel mit Ingwer und Knoblauch in 2 EL Öl andünsten ca 4 Min., bei 110°C mit dem Flexirührer und Rührstufe 1 .

Fleisch dazugeben und das Rührkochelement aufstecken. Bei Intervall 3 ca 10 Min. anbraten mit 105°C.

Karotten zugeben und weiter 5 Min kochen lassen.

Gewürze (ausser Curry) zugeben und 2 Min weiterkochen.

Curry einstreuen und 3 Min. weiterkochen

Mit Kokosmilch und Wasser aufgiessen und 10 Min. kochen lassen.

Dazu passt Reis



Fotos und Rezept von Soraya Nett