

Hähnchen in Kokosmilch bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Hähnchenbrustfilet, 2 Zwiebeln fein gehackt, 2 Frühlingszwiebeln, 250 ml Hühnerbrühe, 1 Dose Kokosmilch, 1 Zitrone, 1 Chilischote, 1 Bund Blattpetersilie, fein geschnitten, 1 Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel Speisestärke, Salz, Pfeffer, Olivenöl.

Die Vorbereitungen:

Frühlingszwiebeln in Röllchen schneiden. Chilischote halbieren, die Kerne entfernen und in feine Längsstreifen schneiden. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zubereitung:

Die Zwiebeln in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen, Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Dann die Hähnchenbrüste zugeben und von beiden Seiten anbraten. Mit der Brühe ablöschen und diese um die Hälfte einkochen lassen. Zitronenschale und -saft und Chili untermischen. Die Stärke mit wenig Wasser anrühren und untermischen. Dann die Kokosmilch zugeben und alles einmal gut aufkochen lassen. Die Sauce abschmecken, Frühlingszwiebeln und Petersilie untermischen. Hähnchenbrüste mit Sauce anrichten. Dazu Basmatireis servieren.