

# Hähnchencurry mit Kokosmilch

## Zutaten

- Basmatireis
- 500g Hähnchenbrustfilets
- 1 Stück Ingwer (ca. daumengroß)
- 2-3 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- Schale von 1 Zitrone, 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Curry
- 2 EL Sojasauce
- 1 Dose (400ml) Kokosmilch, cremig
- Salz

## Zubereitung

Basmatireis in Salzwasser kochen.

Hähnchenbrust in 1cm große Streifen schneiden. Ingwer, Knoblauch und Zwiebel fein hacken. Zitrone waschen, Schale abreiben, Saft auspressen.

Hähnchenstreifen in einer Pfanne anbraten. Aus der Pfanne nehmen.

2 EL Öl erhitzen, darin Ingwer, Knoblauch, Zwiebel, Zitronenschale und Curry anbraten. Mit Sojasauce ablöschen.

Von der Kokosmilch die sahnige Schicht ablösen (beiseite stellen) und die Hälfte der Milch in die Pfanne gießen. Unter Rühren aufkochen lassen.

Nach und nach die restliche Milch zufügen. Zum Schluss die sahnige Schichte einrühren, mit Zitronensaft und etwas Salz würzen.

Dann die Hähnchenstreifen wieder in die Pfanne geben und heiß werden lassen.