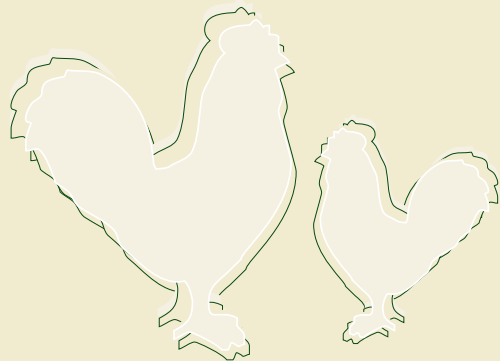


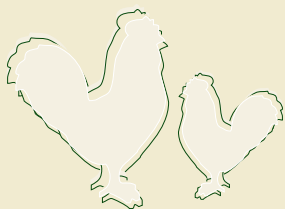


# HÄHNCHENGESCHNETZELTES „CURRY STYLE“

*mit Kichererbsen, Rosinen und Koriander*



**Landgeflügel**



# HÄHNCHENGESCHNETZELTES „CURRY STYLE“

mit Kichererbsen, Rosinen und Koriander

## Zutaten für 4 Personen:

600 g	Hähnchenbrust
20 g	Speisestärke
20 g	Sonnenblumenöl
250 g	Basmati Reis
	Salz
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
250 g	Kaiserschoten
100 g	Rosinen
250 g	Kichererbsen aus der Dose
	Getrockneten Chili nach belieben
1 EL	Curry Pulver
100 ml	Geflügelfond
150 g	Crème fraîche
	Pfeffer aus der Mühle
2 Stangen	Lila Frühlingslauch (ersatzweise Frühlingslauch)
1/2 Bund	Koriander



## Zubereitung:

Die Hähnchenbrust in Streifen schneiden, gleichmäßig mit der Speisestärke bestäuben, in dem Öl von allen Seiten scharf anbraten und zur Seite stellen.

Den Reis nach Packungsangabe garen und warm halten.

Zwiebel und Knoblauch schälen, beides in feine Würfel schneiden. Kaiserschoten putzen und quer halbieren. Die Rosinen in warmem Wasser kurz einweichen. Die Kichererbsen unter fließendem kaltem Wasser abspülen.

Zwiebeln und Knoblauch in dem restlichen Bratfett kurz anschwitzen. Getrockneten Chili und Curry Pulver dazugeben und ebenfalls 2 Minuten anschwitzen. Kaiserschoten, Rosinen und Kichererbsen dazugeben und bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten braten. Mit Geflügelfond und Crème fraîche auffüllen und das Ganze 3-5 Minuten kochen lassen, dann das Hähnchenfleisch wieder dazugeben, nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Frühlingslauch putzen und waschen, dann schräg in dünne Scheiben schneiden.

Koriander waschen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen. Beides unter das Hähnchengeschnetzelte geben und zusammen mit dem Reis auf Tellern anrichten und genießen.

Weitere leckere Rezepte unter  
[www.deutsches-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)

[www.landgefluegel.de](http://www.landgefluegel.de)