Rezept

Kokoshähnchen mit Litschis

Ein Rezept von Kokoshähnchen mit Litschis, am 27.04.2024

Zutaten

4	Hähnchenbrustfi lets (à 120–150 g)
8	Frühlingszwiebeln
12	frische Litschis
1 EL	Currypulver
100 ml	Kokoscreme
2 TL	gehackte grüne Chilischote
3	Schalotten
1	mittelgroße feste Banane
4 EL	Rapsöl
1	Orange (Saft)
	Salz
1 TL	gehacktes Koriandergrün

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

Zubereitung

1. Hähnchenfilets quer zur Faser in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Schalotten schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und quer halbieren. Den unteren Schaft jeweils längs halbieren und mit dem oberen in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Banane schälen und grob würfeln. Litschis schälen, halbieren und die Kerne entfernen.

2. Fleisch in 2 EL heißem Öl bei mittlerer bis starker Hitze unter Wenden anbraten, herausnehmen und beiseitestellen. Schalotten und Frühlingszwiebeln im restlichen Öl unter Rühren braten. Curry darüberstreuen, Orangensaft und Kokoscreme untermischen und alles einmal aufkochen.

3. Banane, Litschis und Fleisch hinzufügen und alles kurz aufkochen. Mit Salz und Chili abschmecken und vom Herd nehmen. Koriander zum Servieren über das Kokoshuhn streuen.