

## Rezept

# Curryhuhn mit Kokos-Minz-Reis

Ein Rezept von Curryhuhn mit Kokos-Minz-Reis, am 05.12.2025

## Zutaten

<b>2</b>	Hähnchenbrustfilets (ca. 350 g)	<b>2 EL</b>	Currypulver
<b>1 Bund</b>	Frühlingszwiebeln	<b>1</b>	kleine rote Chilischote
<b>4 EL</b>	Kokosraspel	<b>150 g</b>	Basmatreis
<b>300 ml</b>	Hühnerbrühe	<b>40 g</b>	getrocknete Cranberrys
<b>2 TL</b>	Öl	<b>10 Zweige</b>	frische Minze
	Salz		schwarzer Pfeffer aus der Mühle
<b>250 g</b>	Zwetschgen		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal

## Zubereitung

1. Die Hähnchenbrustfilets kalt abwaschen und trocken tupfen. Vorsichtig von der Seite aus so einschneiden und aufklappen, dass die Filets überall ungefähr gleich dick sind. Rundherum mit Currypulver einreiben.
2. Die Frühlingszwiebeln waschen und putzen, in feine schräge Ringe schneiden. Die Chilischote waschen, putzen, entkernen und hacken.
3. Die Kokosraspel in einem Topf goldgelb rösten. Die Frühlingszwiebeln (einige zum Garnieren übrig lassen) und Chili dazugeben, dann auch den Reis. Mit der Brühe ablöschen und die Cranberrys untermengen. Aufkochen lassen, zugedeckt 15-20 Min. köcheln lassen.
4. Inzwischen das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Hähnchenfilets darin von beiden Seiten scharf anbraten, dann bei schwacher Hitze von jeder Seite noch ca. 5 Min. braten. Die Minze waschen und trocken schütteln, etwas davon zum Garnieren weglassen, vom Rest die Blättchen abzupfen und fein hacken.
5. Die Minze unter den Reis mischen, diesen mit Salz und Pfeffer abschmecken, zusammen mit dem Hähnchen anrichten, mit Frühlingszwiebeln und Minze garnieren.
6. Die Zwetschgen waschen und als süßen Abschluss genießen.