

Rezept

Curryreis mit Huhn und Erbsen

Ein Rezept von Curryreis mit Huhn und Erbsen, am 15.10.2024

Zutaten

1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
2 EL Butter	4 TL Currypulver
300 g Langkornreis	600 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe
150 g TK-Erbsen	400 g Hähnchenbrustfilets
Salz	Pfeffer
2 EL Öl	4 EL saure Sahne oder Joghurt

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Mit 3 TL Curry bestäuben und kurz anschwitzen. Den Reis dazugeben und gut unterrühren.
2. Die Brühe angießen und zum Kochen bringen. Den Reis zugedeckt etwa 12 Min. bei schwacher Hitze garen. Die Erbsen untermischen und 5 Min. weitergaren, bis Reis und Erbsen bissfest sind.
3. Inzwischen das Hähnchenfleisch in dünne Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer und dem übrigen Currypulver würzen. Das Öl erhitzen und die Hähnchenstreifen darin unter Rühren 3-4 Min. braten.
4. Die Hähnchenstreifen mit saurer Sahne oder Joghurt unter den Reis mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.