

Rezept

# Kartoffeln und Hähnchen in Kokosmilch

Ein Rezept von Kartoffeln und Hähnchen in Kokosmilch, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>1 Stange</b> Zitronengras	<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (etwa 4 cm)
<b>2</b> rote Chilischoten	<b>1</b> Bio-Limette
<b>2 TL</b> gemahlene Kurkuma	<b>600 g</b> festkochende Kartoffeln
<b>6</b> Schalotten	<b>500 g</b> Hähnchenbrustfilet
<b>2 EL</b> Öl	<b>400 ml</b> Kokosmilch
Salz	Korianderblättchen zum Bestreuen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

## Zubereitung

1. Vom Zitronengras die äußere Blattschicht und die Enden entfernen. Ingwer schälen, Chilischoten waschen und entstielen. Alles zusammen sehr fein hacken. Limette heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und mit der Kurkuma unter die Würzmischung rühren. Den Limettensaft auspressen.
2. Die Kartoffeln schälen, waschen und 2 cm groß würfeln. Die Schalotten schälen und vierteln. Das Hähnchenfleisch waschen, trockentupfen und in 2 cm große Stücke schneiden.
3. Wok erhitzen, das Öl hineingeben und darin die Hähnchenstücke bei starker Hitze anbraten, wieder herausnehmen. Kartoffeln und Schalotten anbraten. Mit der Würzmischung verrühren, kurz weiterbraten. Die Kokosmilch dazugießen, salzen und alles zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Min. schmoren. Falls nötig, etwas Wasser zugeben. Dann Hähnchen und Limettensaft unterrühren, weitere 5 Min. schmoren. Vor dem Servieren mit Koriander bestreuen.