

Rezept

Kokoshähnchen

Ein Rezept von Kokoshähnchen, am 09.06.2026

Zutaten

400 g Hähnchenbrustfilet	1 kleines Glas eingelegter Kürbis (340 g Inhalt)
250 g Reis	Salz
1/2 TL Kurkuma	1 Dose Kokosmilch (400 ml Inhalt)
1 Tasse konzentrierte Hühnerbrühe (Instant)	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Hähnchenfilet in 1/2 cm große Würfel schneiden. Kürbis abgießen, in kleine Würfel schneiden.

2. Reis mit Salz und Kurkuma zum Kochen bringen, zugedeckt bei schwacher Hitze in 18 Min. garen. Kurz vor Garzeitende den Kürbis darunter mischen.

3. Inzwischen die Kokosmilch mit der Brühe zum Kochen bringen. Fleisch hineingeben, Topf vom Herd nehmen. Zugedeckt in 12-15 Min. gar ziehen lassen.

4. Fleisch herausnehmen, warm halten. Sauce einkochen, bis sie sämig ist, dann salzen und pfeffern. Fleisch in der Sauce anrichten und zusammen mit dem Reis servieren.