SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Hähnchenspieße | Vadouvan | Curry Reis | Ananas

Zubereitungszeit: 25 min

Kochzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1 h 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Hähnchenspieße:

2 Rote Zwiebeln

8 Hähnchenkeulen, halbiert, ausgelöst und mit Haut

Etwas Salz

Marinade:

120 g Chilisauce

30 ml Fischsoße

20 ml Sojasoße

20 ml Teriyaki Sauce

10 ml Sesamöl

30 g Vadouvan

8 g Frischer Ingwer, fein gerieben

10 g Turkish Kebab Seasoning

10 g Cherry Chipotle Rub

Curryreis:

1 Ananas

1 Teelöffel Anis

1 Teelöffel Garam Masala

200 g Basmatireis

Etwas Salz

2 Esslöffel Thai Curry

1 Bündel Thai-Basilikum

Hähnchenspieße:

1. Den Backofen auf 240 °C Umluft vorheizen.

2. Die roten Zwiebeln schälen und in grobe, mundgerechte Stücke für die Spieße schneiden.

3. Die ausgelösten Hähnchenkeulen mit der Hautseite nach oben zusammen mit den Zwiebeln auf ein Backblech legen. Leicht salzen und für 25-30 Minuten in den Ofen schieben. Die Haut sollte goldgelb und knusprig sein.

4. Das Fleisch vollständig abkühlen lassen. Anschließend die Hähnchenstücke halbieren und abwechselnd mit den Zwiebeln auf Schaschlik- oder Metallspieße stecken.

5. Alle Zutaten für die Marinade sorgfältig verrühren und die Hähnchenspieße von beiden Seiten großzügig damit

bepinseln. Die Spieße nochmals 6–8 Minuten bei 240 °C backen. Dabei darauf achten, dass die Spieße nicht zu dunkel werden.

Curryreis:

1. Die Ananas schälen, den Strunk entfernen und in etwa **1 cm große Würfel** schneiden.

2. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Ananaswürfel bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten goldbraun anbraten. Gelegentlich durchschwenken. Anschließend Anis und Garam Masala dazugeben, nochmals durchschwenken und abkühlen lassen.

3. Den Basmatireis in leicht gesalzenem Wasser etwa 10 Minuten gar kochen. Anschließend abgießen und ausdampfen lassen.

4. Den Reis mit der gebratenen Ananas vermengen und das Thai Curry unterheben. Einige Minuten ziehen lassen und dabei gelegentlich durchschwenken.

5. Kurz vor dem Servieren den Thai-Basilikum grob hacken und unter den Reis heben.

6. Den Curryreis auf Tellern anrichten und die Hähnchenspieße darauf servieren.