

Hähnchen-Spieße mit Jasmin-Reis

Für zwei Personen

200 g Hähnchenbrust	250 g Jasminreis	2 große rote Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	8 Okraschoten	6 TL Crunchy Erdnussbutter
80 ml Kokosmilch	4 TL Sojasauce	4 TL rote Currypaste
2 EL gehackte Erdnüsse	Sonnenblumenöl, Olivenöl	Salz, Pfeffer

Den Reis aufsetzen und garen. Den Knoblauch abziehen. Die Okraschoten und den Knoblauch fein hacken. Etwas Olivenöl erhitzen und die Okraschoten und den Knoblauch darin andünsten. Anschließend die Erdnussbutter, die Sojasauce und die Currypaste dazugeben. Mit der Kokosnussmilch und etwas Wasser auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Hähnchenfleisch waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln abziehen und in Stücke schneiden. Das Fleisch, und die Zwiebeln abwechselnd auf Spieße aufspießen und in etwas Sonnenblumenöl anbraten. Die Hähnchenspieße mit dem Reis auf einem Teller anrichten. Mit der Okra-Kokos-Erdnussbutter-Sauce und den Erdnüssen garnieren und servieren.

Sahada Ibrahim am 22. August 2013