

# Reis Rezepte

## Hähnchen Curry mit Dörraprikosen und Orangen

Anzahl: 4 Portionen      Gattung: Curry, Geflügel, Hähnchen, Reis

---

|         |                             |         |                      |
|---------|-----------------------------|---------|----------------------|
| 50 g    | Dörraprikosen               | 2 Teel. | Madras Curry, scharf |
| 2       | Orangen                     | 50 g    | Kokosnuss; geraspelt |
| 1 große | Zwiebel; fein gehackt       | 250 ml  | Hühnerbouillon       |
| 1       | Knoblauchzehe; fein gehackt | 300 g   | Basmatireis          |
| 1 Stück | Ingwer; fein gehackt        |         | Salz                 |
| 1 Essl. | Mandeln; in Stifte          |         | Pfeffer              |
| 10 g    | Bratbutter                  | 180 g   | Joghurt              |
| 8       | Hähnchen-Unterschenkel      | 10 g    | Butter               |

---

Die Aprikosen entzweischneiden und in einem Schälchen geben. Von der Hälfte der Orangen die Schale mit einem Zestenmesser dünn abziehen. Von allen Orangen die Schale mitsamt dem weißen Häutchen wegschneiden. Die Schnitze zwischen den Trennhäutchen herausschneiden. Den Rest von Hand direkt über den Aprikosen auspressen, Aprikosen 15 Minuten quellen lassen (wenn nötig noch etwas Wasser zugeben).

Mandelstifte ohne Fettzugabe in einer Bratkasserolle rösten. Herausnehmen und die Bratbutter heiß werden lassen. Die Hähnchenschenkel unter Wenden anbraten, dabei mit dem Curry bestäuben. Fleisch herausnehmen, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Kokosraspel anrösten. Mit der Bouillon ablöschen, Aprikosen samt Einweichflüssigkeit und die Hähnchenschenkel hinein geben. Zugedeckt bei kleiner Hitze 20 Minuten schmoren.

Wasser aufkochen, Reis und etwas Salz einstreuen und 20 Minuten garen.

Die Bratkasserolle vom Herd nehmen und die Hähnchenschenkel aus der Sauce heben. Das Joghurt in die Sauce rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Fleisch wieder einlegen. Warm halten.

Die Butter schmelzen und die Orangenschnitze erhitzen.

Reis anrichten, Hähnchen-Curry auf eine Platte verteilen und mit Orangenschnitzen und Mandelstifte garnieren.