



Hähnchen-Mango-Curry mit Kokosmilch

Zutaten:

- 4 Hähnchenbrustfilets
- Reis
- 20 g Butter
- 2 Mangos
- 1 Bunt Lauchzwiebeln
- 1 Stück Ingwer
- 2 gr. Tomaten
- 1 Dose Kokosmilch
- 2 Knoblauchzehen
- 200 ml Hühnerbrühe
- 2 EL Öl
- Currypulver
(je nach Geschmack mild, scharf oder süß)
- Salz & Pfeffer
- ggf. Chili
- Kokosraspeln

Zubereitung:

- 1.** Die **Hähnchenfilet** waschen, trocken tupfen, in Würfel schneiden. Scharf anbraten. herausnehmen & würzen.
- 2.** **Magos** schälen, entsteinen & würfeln. **Knoblauch** schälen, würfeln oder pressen. **Lauch** waschen, trocken & längs halbiert in Ringe schneiden. **Tomaten** in kleine Würfel schneiden.
- 3.** **Ingwer** schälen & sehr fein reiben. Ggf. schon **Chilischote** hinzugeben od. nachträglich. **Reis** in **Salzwasser** garen.
- 4.** **Butter** zum **Bratfett** & darin **Knoblauch**, **Ingwer**, **Lauchzwiebeln** einen Teil der **Mango** kurz andünsten. Wieder aus der Pfanne nehmen.
- 5.** **Currypulver** (ggf. auch vermischtes) ins **Bratfett** & kurz mitrösten. Mit **Kokosmilch** & **Hühnerbrühe** ablöschen. Offen köcheln lassen, bis die **Sauce** etwas eingedickt. Mit **Salz** & **Pfeffer** abschmecken.
- 6.** Das **Fleisch**, die komplette **Mango**, **Tomatenwürfel** & alles andere in die **Sauce** geben, kurz erwärmen & alles ggf. mit **Kokosraspeln** anrichten

Zum ganzen Artikel geht es hier entlang:

<http://feiersun.de/rezepte/fruchtiges-haehnchen-mango-curry-mit-kokosmilch>