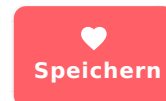


... > Menüart > Hauptspeise > Gemüse

Sesam-Huhn mit Curry-Reis



ein Rezept mit mehreren leckeren Aromen die zusammen kommen und wunderbar miteinander harmonieren.

★★★★☆ **4.53** (13 Bewertungen)

☰ **3** Kommentare

🕒 15 Min.

📶 normal

📅 05.10.2015

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

3



Portionen

3 Hähnchenbrustfilet(s)

3 Frühlingszwiebel(n)

5 EL Sojasauce

2 Knoblauchzehe(n)

1 Chilischote(n)

2 TL Waldhonig

150 ml Hühnerbrühe, klare

2 EL Sesam

3 EL Sesamöl

5 g Speisestärke

50 ml Wasser, kaltes

Für den Reis:

150 g Basmatireis

350 ml Wasser

2 TL Salz

1 Zwiebel(n)

2 TL Currypulver

1 TL Currypulver

1 TL Kurkuma

1 EL Butter

3 Stiele Koriandergrün

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 15 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 30 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 45 Minuten

Aus der Chilischote die Kerne entfernen, und wie den Knoblauch klein hacken. Zusammen mit der Sojasoße und dem Honig in einem tiefen Teller vermengen. Die Hähnchenbrustfilets in mundgerechte Stücke schneiden und in die Marinade geben. Abdecken und in den Kühlschrank stellen.

Den Sesam in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten. Die Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe runter schneiden. Frühlingszwiebeln und Sesam erstmal beiseite stellen.

Eine Zwiebel schälen, in halbe Ringe schneiden und in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zusammen mit der Butter glasig braten. Nun Reis, Curry und Kurkuma hineingeben und 5 Minuten anschwitzen. Wasser und Salz dazugeben, aufkochen lassen, auf niedrige Temperatur schalten und geschlossen ca. 20 Minuten quellen lassen.

Währenddessen Sesamöl in eine Pfanne geben, das Fleisch aus der Marinade nehmen und scharf anbraten. Die übrig gebliebene Marinade nicht weggießen, sondern aufheben und die Soße später eventuell noch mal damit nachwürzen.

Nachdem das Fleisch scharf angebraten wurde, mit der Brühe ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen. Frühlingszwiebeln und Sesam dazugeben. Die Speisestärke mit kaltem Wasser vermengen, hineingießen und unterrühren.

Wenn der Reis fertig ist, die Korianderblätter von den Stielen zupfen, klein hacken und in den Reis geben, dann anrichten und servieren.

Rezept von

[SvenKochtYouTube](#)

Weitere Rezepte von SvenKochtYouTube

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

10.05.2021 15:41

close2perfect

Könnte ganz lecker sein;) Beim Reis sind die Salz-Angaben halt viel zu viel.

[Antworten](#)

24.02.2019 08:12

doofmann101

Sehr lecker. Von mir volle Punkte. Danke für das Rezept.

[Antworten](#)

23.11.2015 21:38

steffi033

Wirklich sehr sehr lecker :) ... Ich bin eig kein Curry Fan aber dieses Rezept ist echt der Wahnsinn :))

[Antworten](#)

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

gemüserisotto rezepte, herrentoast rezepte, johannisbeer rezepte, kassler rezepte,
kindergarten rezepte, nachos rezepte, pizzabrotchen rezepte, salbeibutter rezepte,
tartelettes rezepte, weichsel rezepte

© 1998-2021 Chefkoch GmbH