

Rotes Thai-Hähnchen-Curry mit Jasminreis - Rezept von NINJA®

Die einen erinnert Thai-Curry an ihren letzten Sommerurlaub, die anderen lieben das aromatische Gericht einfach, weil es so lecker schmeckt! Und mit NINJA® wird das Kochen eines authentischen roten Currys in deiner eigenen Küche zum Kinderspiel.

Prep Time: 2 Std. 41 Min.

Serves: 6

[Rezept herunterladen](#)

Zutaten

- Für den Reis
 - 400 g Jasminreis
 - 900 ml Wasser
 - 2 getrocknete Kaffernlimettenblätter, zerkleinert
 - 1 EL fein geriebener Ingwer
 - 1 Zitronengrasstängel, fein gehackt
 - Salz, nach Belieben
 - 175 g feine grüne Bohnen
 - 175 g Stangenbrokkoli
- Für das Curry
 - 300 ml Kokosmilch aus der Dose
 - 4 EL rote Thai Currypaste
 - 2 EL Kokosblütenzucker oder Palmzucker
 - 1 EL geriebener Ingwer
 - 1 EL Fischsauce
 - 2 TL Maisstärke
 - 4 Knoblauchzehen, geschält, gehackt

- 3 getrocknete Kaffernlimettenblätter, zerkleinert
 - 1 Zitronengrasstängel, zerkleinert und halbiert
 - 10 g Thai-Basilikum, grob gehackt (etwas für die Dekoration zurückbehalten)
 - 1 rote Chili, fein geschnitten
 - Salz, nach Belieben
 - 6 Hähnchenbrüste (215 g) ohne Haut und Knochen, in 3 cm große Stücke geschnitten
 - Limettensaft, nach Belieben
-

Zubereitung

Schritt 1

Alle Zutaten für das Thai-Curry außer den Hähnchenbrüsten und dem Limettensaft in eine große Schüssel geben und verquirlen. Anschließend das Hähnchen hinzugeben und gleichmäßig im Curry wenden. Abdecken und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

Schritt 2

Alle Zutaten für den Reis außer Bohnen und Brokkoli in die Kombipfanne geben und verrühren. Die Pfanne in Ebene 1 des Multikochers schieben .

Schritt 3

Hähnchen und Curry auf das Backblech geben und gleichmäßig verteilen. Das Blech in Ebene 2 des Multikochers schieben.

Schritt 4

Die Tür schließen und stellen den Smart-Switch auf KOMBIKOCHER stellen. KOMBIGERICHTE wählen, die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 15 Minuten stellen. START/STOP drücken, um mit dem Kochen zu beginnen (das Gerät dämpft 11 Minuten lang, bevor es kocht).

Schritt 5

Nach 6 Minuten Garzeit das Gemüse (Bohnen und Brokkoli) in einer Schicht auf den Reis geben. Tür schließen und weitergaren.

Schritt 6

Nach 12 Minuten schauen, ob das Huhn gar ist. Wenn es auf einem schnell ablesbaren Thermometer 75 °C erreicht hat, kann das Blech aus dem Multikocher genommen werden. Der Reis sollte allerdings weiter garen

Schritt 7.

Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, die Pfanne mit dem Reis herausnehmen. Limettensaft über das Hähnchen träufeln und mit dem Reis und den beiseitegelegten Thai-Basilikumblättern servieren.

So einfach geht Genuss!

[Zum Sortiment](#)

Mit Heißluftfritteuse & Co. von NINJA® kocht es sich leichter



NINJA® Combi
SFP700EU Multikocher,
Ofen & Fritteuse 12
Kochfunktionen 12,5L
Volumen
€ 278,99



NINJA® Heißluftfritteuse
AF300EU Foodi Dual
Zone gesamt Vol. 7,6l
€ 159,99



NINJA® Heißluftfritteuse
DoubleStack XL SL400EU
9,5L Volumen
€ 239,99



NINJA® Outdoor
Elektrogrill OG7
Woodfire™ Smol
Funktion inkl.
Abdeckhaube
€ 279,99
Gültig bis 23.10.24
Danach: € 324,99