

## Indische Hähnchen-Reis-Kasserolle



**Vorbereitungszeit:** 50 min  
**Schwierigkeitsgrad:** Leicht

## Zutaten

- 1 Hähnchenschenkel: 125 g
- Frischer gehackter Knoblauch: ½ EL
- Garam Masala: 2 ¼ TL
- Gehackter frischer Ingwer: 1 TL
- Gemahlener Kardamom: ¼ TL
- Gemahlener Kreuzkümmel: 1 TL
- Ghee: 1 ½ EL
- Goldene Rosinen: 80 g
- Grob zerkleinerter Koriander: 177 g
- Große Zwiebel: ½ in dünne Scheiben geschnitten
- Kokosnussmilch mit vollem Fettgehalt: 236 ml + 2 EL
- Kurkuma: 1 TL
- Meersalz, aufgeteilt: 1 ¼ TL
- Milchfreier Joghurt oder griechischer Naturjoghurt: 140 g + 2 EL
- Paprikapulver: ½ TL
- Weißer Jasminreis: 300 g
- Zitronensaft: eine halbe große Zitrone

## Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Bio Passierte Tomaten mit Zwiebel 750 g + 2 EL



## Vorbereitung

In einer großen Schüssel alle Zutaten bis auf die Hähnchenschenkel vermengen. Nur ½ TL Salz verwenden, den Rest für später aufheben.

Die Hähnchenschenkel grob zerkleinern und in die Joghurtmischung geben; diese umrühren, sodass sie gleichmäßig bedeckt sind. Abgedeckt mindestens 6 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Sobald das Huhn mariniert ist, das Ghee in einer großen, beschichteten Pfanne mit hohem Rand bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen. Die Zwiebeln hinzufügen und etwa 3-5 Minuten garen, bis sie weich ist.

Sobald die Zwiebeln weich sind, das Hähnchen zusammen mit der Marinade in die Schüssel vermengen. Kochen, bis das Hähnchen zart ist, dabei häufig umrühren, etwa 5-10 Minuten.

Nach dem Kochen die **passierten Bio-Tomaten von Pomito**, die Kokosmilch, den Reis und das restliche Salz unterrühren, bis das Ganze gut vermischt ist.

Die Mischung zum Kochen bringen und 3 Minuten lang kochen lassen, dabei ständig rühren, damit der Boden nicht anbrennt. Die Hitze auf die mittlere/niedrige Stufe reduzieren, zudecken und den Reis weitere 20 Minuten kochen oder bis er weich ist.

Den Koriander und die goldenen Rosinen unterrühren. Anschließend servieren!