

Poulet an einer pikanten Erdnussauce

Zutaten: (für 4 Personen)

- 300 g Poulet-Fleisch in Stücke geschnitten
- 1 mittelgrosse Zwiebel, halbiert und in feine Scheiben geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, feingehackt
- 1 Stk. Ingwer, gleiche Menge wie die Knoblauchzehen, feingehackt
- 1-2 rote Paprikaschoten, feingehackt
- 1 EL Pflanzenöl
- 6 EL Erdnussbutter («Crunchy» mit Erdnussstücken)
- 2 EL Soja-Sauce
- 2 Limetten
- 2,5 dl Wasser
- 1 Bund frischen Koriander, Blättchen gezupft
- 250 g Basmatireis

Zubereitung:

Die Zwiebeln, die Knoblauchzehen zusammen mit dem Ingwer und Paprikaschoten in Pflanzenöl andünsten.

Die Poulet-Stücke dazugeben und rundum leicht anbräunen.

Die Erdnussbutter beimischen und alles gut vermengen. Das Wasser, die Soja-Sauce und den Saft einer Limette hinzugeben und alles auf kleiner Hitze köcheln lassen, bis die Sauce cremig ist. Mit mehr Soja-Sauce oder Limettensaft abschmecken. Die Sauce sollte eine harmonische Balance sein von süss, sauer und salzig.

Den Basmatireis gemäss Packungsangaben garen.

SERVIEREN | Den Basmatireis in Schälchen füllen und umgedreht auf die Teller stürzen. Das Poulet mit der Erdnussauce daneben auf die Teller schöpfen und mit frischen Korianderblättchen bestreuen und eine Schnitz Limette dazugeben.