

Hähnchen in Kokosmilch

2 Hähnchenbrüste 3
Schalotten, fein geschnitten
6 Frühlingszwiebeln
1/4 l Hühnerbrühe
1 Dose Kokosmilch
1 Zitrone, unbehandelt
1 Chilischote
1 Bund Blatt Petersilie, fein geschnitten
1 TL Zucker
1 TL Speisestärke
Salz, Pfeffer
Olivenöl

Frühlingszwiebeln in Röllchen schneiden. Chilischote halbieren, die Kerne entfernen und in feine Längsstreifen schneiden. Zitronenschale abreiben und den Saft der Zitrone auspressen.

Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Schalotten in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen, Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Dann die Hähnchenbrüste zugeben und von beiden Seiten anbraten. Mit der Brühe ablöschen und diese um die Hälfte einkochen. Zitronenschale und -saft und Chili untermischen. Die Stärke mit wenig Wasser anrühren und untermischen. Dann die Kokosmilch zugeben und alles einmal gut aufkochen lassen. Die Sauce abschmecken, Frühlingszwiebeln und Petersilie untermischen. Hähnchenbrüste mit Sauce anrichten. Dazu Basmatireis servieren.