

Asia-Geschnetzeltes mit Erdnusssauce

Cremig, herzhaft und unkompliziert - für ca. 4-5 Portionen



Zutaten

- 600 g Hähnchenbrustfilet
- 4 EL Sojasauce
- 1 EL Sesamöl
- 250 g Basmati-Reis
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 1½ TL Salz
- 300 g Champignons
- 150 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Sahne
- 3 EL Erdnusssauce
- 250 g Kirschtomaten
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- frischer Koriander nach Belieben
- geröstete Erdnüsse nach Belieben

Zubereitung im Cookit

1. Hähnchen marinieren

Hähnchenbrustfilet in ca. 2 cm große Stücke schneiden und mit Sojasauce und Sesamöl vermengen. Bis zur weiteren Verwendung kalt stellen.

2. Reis garen

2 Liter Wasser in den Cookit-Topf geben. Dampfgareinsatz einsetzen und den Reis einwiegen. ½ EL Sonnenblumenöl und 1 TL Salz zugeben.

Ohne Werkzeug | 98 °C | 25 Min.

Reis herausnehmen und warm stellen. Topf leeren, kurz ausspülen und gut abtrocknen.

3. Hähnchen anbraten

3D-Rührer einsetzen. 2½ EL Sonnenblumenöl in den Topf geben und erhitzen.

3D-Rührer | Stufe 1 | 160 °C | 3 Min.

Hähnchen samt Marinade zugeben und ohne Messbecher anbraten.

3D-Rührer | Stufe 3 | 160 °C | 7 Min.

4. Champignons zugeben

Champignons putzen und je nach Größe vierteln oder in dicke Scheiben schneiden. Zum Fleisch geben. Messbecher nicht einsetzen.

3D-Rührer | Stufe 3 | 160 °C | 4 Min.

5. Erdnusssauce

Gemüsebrühe, Sahne, Erdnussbutter, ½ TL Salz und Pfeffer zugeben. Messbecher einsetzen.

3D-Rührer | Stufe 2 | 95 °C | 5 Min.

6. Kirschtomaten

Kirschtomaten halbieren und zugeben.

3D-Rührer | Stufe 2 | 95 °C | 4 Min.

Servieren: Mit dem Basmati-Reis anrichten und nach Belieben mit frischem Koriander und gerösteten Erdnüssen garnieren.

Cookit-erleben Tipp: Ein Spritzer Limettensaft kurz vor dem Servieren bringt Frische in die cremige Erdnusssauce. Für kräftigere Röstaromen das Hähnchen bei 600 g gegebenenfalls in zwei Portionen anbraten.