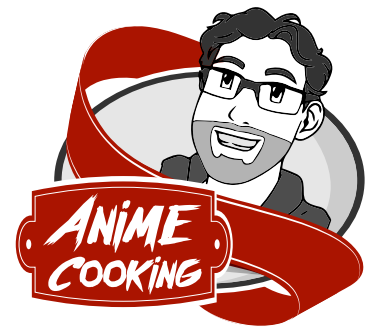


KARE RAISU / JAP. CURRY

Zeitaufwand: **40–45 Minuten**

Kategorie: **Hauptgericht**

Küchenutensilien: **Topf, Messer**



ITADAKIMASU

1. Als erstes setzen wir den Reis auf. Wie immer: Vorher waschen!
2. Die Kartoffel schälen und wie die Hähnchenbrustfilets in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Zwiebel vierteln und in feine Streifen herunter schneiden. Die Möhre in Scheiben schneiden.

Den Knoblauch fein hacken und die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
3. Mit etwas Öl braten wir zuerst das Fleisch scharf an.
4. Im nächsten Schritt geben wir die Zwiebeln, die Möhren und den Knoblauch dazu.
5. Nach 2–3 Minuten geben wir die Kartoffeln und 300 ml Wasser in den Topf.
6. Wir reduzieren die Hitze auf mittlere Stufe und lassen das Ganze ca. 20 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln
7. Zum Schluss geben wir unsere Golden Curry Bricks dazu und rühren, bis sie sich komplett aufgelöst haben.
8. Nun das Curry noch einmal aufkochen und neben dem Reis servieren. Mit den Frühlingszwiebeln dekorieren.

Für eine Portion

- 1/2 Hähnchenbrustfilet
- 1 Möhre
- 1 Kartoffel
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 300 ml Wasser
- Golden Curry (2 Bricks)
- Reis
- 1 Frühlingszwiebel