

Perlhuhnbrust in rotem Curry mit Vanille Basmatireis

Zutaten für 12 Personen:

12	frische Perlhuhnbrüste
4 EL	rote Currypaste
etwas	Pflanzenöl
	Salz, Pfeffer
1 lt	Kokosmilch
3dl	starker Geflügelfond
10	Kaffirblätter (Limonenblätter)
2	Vanilleschoten
1 kg	Basmatireis
4 Bund	Frühlingszwiebeln
2 lt	Gemüsebouillon
etwas	Palmzucker
3	Limetten oder Zitronen



Zubereitung:

Die Perlhuhnbrüste waschen und gut abtrocknen.

Mit Salz, Pfeffer und der roten Currypaste einreiben.

Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen.

Perlhuhnbrüste mit der Hautseite nach unten 3-5 Minuten goldbraun braten, herausnehmen und mit der Hautseite nach oben in eine feuerfeste Form geben.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in grobe Stücke schneiden, mit der Kokosmilch, dem Geflügelfond und den Kaffirblätter zu den Perlhuhnbrüsten geben und alles im vorgeheizten Backofen bei 150°C ca. 30 Minuten garen.

Vanilleschote längs halbieren.

Basmati Reis gründlich waschen und ca. 20 Minuten einweichen.

Abtropfen lassen.

2 Liter leichte Gemüsebouillon aufkochen, das Reis, die Vanille und den Palmzucker zugeben und 15 Minuten zugedeckt köcheln.

Er darf nicht sprudeln. Wenn die Flüssigkeit eingekocht ist, das Reis mit etwas Butter auflockern und abschmecken.

. Mit Gemüsebouillon ablöschen und ca. 5 Minuten garen.

Die Limetten vierteln. Perlhuhn aus dem Ofen nehmen und die Sauce in einen Topf gießen. Perlhuhn im Ofen warm halten.

Sauce kurz aufkochen und die Kaffirblätter entfernen.

Die Perlhuhnbrüste mit dem Reis, Frühlingszwiebeln und Sauce anrichten.

Limetten- oder Zitronenstücke dazu servieren.