

Chicken Bali mit Reis (5 Personen)

Zutaten:

	Chicken
5 EL	Rapsöl
2 Stk.	grosse Zwiebel
8 Stk.	Knoblauchzehen
5 cm	Ingwer
5 Stk.	Tomaten
1-2 EL	Tomatenmark
800 g	Pouletbrust in Stücke geschnitten
2 TL	Salz
1 EL	Rotes Chilipulver oder Paprikapulver scharf
2 TL	Kurkuma
2 TL	Garam Masala
2 TL	Korianderpulver
2-3 Stk.	kleine rote oder grüne Chilis in Stücke
30 g	Korianderblätter

Reis:

600 g	Basmatireis
ca. 1 l	Wasser im Verhältnis zu Reis 2/1
1 Stange	Zimt
2 Stk.	Lorbeerblätter
je 1 Prise	Salz und Kurkuma

Zubereitung:

Chicken Bali:

1. Rapsöl aufwärmen und in Stücke geschnittene Zwiebeln gut andünsten, 1 TL Salz beimischen
2. Knoblauch und Ingwer klein würfeln und daruntermischen, 1 Min. mitdünsten
3. Tomaten in Stücke schneiden und beifügen, Tomatenmark beifügen und min. alles 5 min kochen lassen
4. Rest des Salzes beimischen und alle Gewürze und Chilis begeben und 1 min mitkochen
5. Poulet beifügen und 5 min anbraten
6. 1 Glas Wasser begeben und alles gut einkochen, Poulet gar kochen und Korianderblätter begeben

Reis:

7. Standard-Kochvorgang, hat in etwa die gleiche Kochzeit wie das Chicken Bali