

# HÄHNCHENSPIESSE MADRAS

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

### Hähnchenspieße:

- 4 Hühnerbrustfilets
- 1 frische Ananas
- 1-2 rote Paprika
- etwas Öl
- Madrascurry
- Salz
- Pfeffer

### Kräuterreis:

- 2 Tassen Reis
- 4 Tassen Wasser
- gemischte Kräuter
- Olivenöl
- Salz

### Dipsauce:

- 1 B. Sauerrahm /Schmand
- Madrascurry
- Sojasauce
- Salz
- Pfeffer
- etwas Knoblauch

### Dekoration:

- Schnittlauch

## Zubereitung:

### Kräuterreis:

Reis ins kochende Wasser geben, salzen und bei geringer Temperatur zugedeckt garen. 1 EL gemischte Kräuter und 1 EL Olivenöl unter den fertigen Reis mischen, kurz rösten, der Reis darf aber nicht braun werden.

### Hähnchenspieße:

Ananas und Hühnerfilets in Würfel schneiden, Paprika waschen, entkernen und in kleine Rechtecke schneiden. Ananas, Hähnchen und Paprika abwechselnd auf die Spieße stecken. Mit Salz, Pfeffer und Madrascurry würzen. In heißem Öl bei schwacher Hitze rundum goldbraun braten.

### Dipsauce:

Für die Dipsauce Sauerrahm /Schmand mit Curry, Sojasauce, Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken.

Kräuterreis anrichten, die Hähnchenspieße darauflegen, mit Schnittlauch garnieren und gemeinsam mit der Dipsauce servieren.