

Gebratener Reis

20–25 Min

Zubereitung

1. Im ersten Schritt die Karotte und den Paprika waschen und in 7x7 mm große Würfel schneiden. Dann die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Das Hühnerfleisch ebenfalls in 1x1 cm große Würfel schneiden.
2. Nun das Öl in einer tiefen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Frühlingszwiebeln hinzugeben und eine Minute lang anbraten. Dann Karotten, Paprika und Erbsen hinzufügen und fünf Minuten bei starker Hitze braten. Reis, Hühnerfleisch und Kotányi Gewürze zugeben und weitere fünf Minuten braten. Danach Soja- und Fischsauce sowie Limettensaft zugeben und verrühren.
3. Zum Schluss vom Herd nehmen und mit Frühlingszwiebeln und Sesam servieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

600 g	Langkornreis, gekocht
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
1 Stk.	Karotte
150 g	Erbsen (frisch oder gefroren)
0.5 Stk.	Paprika, rot
400 g	Hühnerfleisch, gebraten oder gekocht
50 ml	Sesamöl
2 EL	Sojasauce
1 EL	Fischsauce
0.5 Stk.	Limette (den Saft davon)
1 TL	Curcuma gemahlen
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Koriander gemahlen
1 TL	Paprika edelsüß spezial
1 Prise	Ingwer gemahlen
1 TL	Knoblauch granuliert
1 Prise	Cayennepfeffer gemahlen