

Geflügel Rezepte

Indonesischer Geflügelsalat Mit Reis Und Ingwer

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Huhn, Reis, Salat. Indonesien, Party, Grillen, Geburtstag

ZUTATEN

600 g	Hähnchenbrustfilets	1	Grüne Paprikaschote
	Salz	100 g	Salatmayonnaise
	Pfeffer	150 g	Joghurt
3 Essl.	Öl	2 Essl.	Tomatenketchup
300 g	Reis	1 Teel.	Ingwerpulver
1	Rorte Paprikaschote	1	Zweig Petersilie

Den Reis in 600 ml Salzwasser ca. 20 Minuten garen, abkühlen lassen.

Fleisch abrausen, trockentupfen, salzen und pfeffern. In 2 El heißem Öl rundum ca. 8 Minuten anbraten, herausnehmen und abkühlen lassen.

Paprika waschen, putzen, entkernen und in Streifen schneiden. Im restlichen Öl ca. 5 Minuten unter Rühren andünsten, dann herausnehmen und ebenfalls abkühlen lassen.

Salatmayonnaise, Joghurt, Ketchup, Salz, Pfeffer und Ingwer verrühren.

Hähnchenbrustfilet in Streifen teilen, mit Paprika sowie Reis in eine Schüssel geben und behutsam vermengen. Die Salatsoße unterheben.

Petersilie abrausen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen und den Geflügelsalat damit garnieren.