

THE GREEN MOUNTAIN BUTTER (MARGARINE)-CHICKEN MIT BASMATI REIS

FLEISCHIMITATE VEGAN ASIATISCH

10 Portionen | Hotel, Restaurant, Catering | Social Bereich

ZUTATEN

- THE GREEN MOUNTAIN Plant-Based Geschnetzeltes, TK, 1.2 kg
- Olivenöl, 80 ml
- BRESC Knoblauchpüree, 16 g
- Soja-Joghurt (Vegan), 40 g
- Zitronensaft, 60 g
- Curcuma/Kurkuma gemahlen, 10 g
- Paprika edelsüss, 20 g
- Cayenne-Pfeffer, 1 g
- Garam Masala Gewürzmischung, 20 g
- Erdnussöl, 70 g
- Zwiebeln gehackt 3 mm, 200 g
- BRESC frisch gehackter Spanischer Knoblauch, 30 g
- BRESC Ingwerpüree, 15 g
- Margarine (ohne tierische Zusatzstoffe), 160 g
- Currypulver mild, 12 g
- Koriander gemahlen, 4 g
- Kreuzkümmel gemahlen, 10 g
- Cashew Kerne, 120 g
- Tomaten geschält, gewürfelt (Pelati), 1 kg
- Wasser ab Leitung, 350 ml
- Hafer Kochcreme, 200 ml
- Speisesalz, 15 g
- Rohrzucker braun, 20 g

ZUBEREITUNG

1. Das Geschnetzelte mit dem Knoblauchpüree, Soja-Joghurt, Zitronensaft, Kurkuma, Paprika, Cayenne-Pfeffer und Garam Masala marinieren.
2. Margarine auf 2 gleich grosse Teile aufteilen. Den Basmatireis produzieren.
3. Für die Sauce in einem passenden Kochtopf das Erdnussöl erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten bis sie eine leichte Farbe genommen haben.
4. Gehackter Knoblauch und Ingwer mitschwitzen.
5. Die halbe Rezeptmenge Margarine,dazugeben. Currypulver, Koriander und Kreuzkümmel mitschwitzen.
6. Mit den Pelati und Wasser auffüllen und die Cashew Kerne dazu geben. Aufkochen und mit Salz und Zucker abschmecken.
7. Die Sauce 20 Minuten köcheln lassen und dann fein pürieren. Kochcreme dazu geben und die Sauce noch einmal aufkochen.
8. In der Zwischenzeit das marinierte Geschnetzelte im mittel-heissen Olivenöl anbraten.
9. Das Geschnetzelte kurz auf einem Sieb abtropfen lassen und mit der restlichen Margarine zur Sauce geben und unter rühren einmal kurz aufkochen und dann für 5 Minuten ziehen lassen.
10. Das Gericht mit dem frisch gedämpften Basmatireis gefällig anrichten und mit dem frischen Koriander garnieren.

TIPP! Für mehr Schärfe in die Sauce Chiliflocken geben.

TIPP! Auch fein mit Naan Brot oder Roti Prata statt Reis.

- Basmatireis gedämpft, 1.5 kg
- Koriander Bund, 15 g

Weitere Rezepte findest du auf foodservice.hilcona.com