



## **China-Hähnchen mit Curry-Reis und Ananas (4 Portionen)**

### **Zubereitung:**

Hähnchen gründlich säubern, trockentupfen und mit einer Geflügelschere tranchieren. Walnussöl und China-Würzer vermischen und die Hähnchen damit einpinseln. Im vorgeheizten Backofen ca. eine Stunde bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) grillen. In der Zwischenzeit ca. 1/2 Liter Wasser mit Salz und Currypulver zum Kochen bringen und Reis nach Packungsanweisung darin garen. Paprikaschote putzen, entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden. Ananasscheiben halbieren. Hähnchenteile auf Tellern mit Curry-Reis und halbierten Ananasscheiben anrichten. Den Curry-Reis mit kleinen Paprikastreifen und die Ananansscheiben mit Belegkirschen garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten  
kJ/kcal p. P.: 938/224  
Garzeit: ca. 1 Stunde

### **Zutaten:**

2 Hähnchen, küchenfertig  
(à 1 kg)  
3 EL Walnussöl  
2 EL China-Würzer  
250 g Reis  
1 TL Salz  
1 EL Curry  
1 rote Paprikaschote  
4 Scheiben Ananas  
(aus der Dose)  
einige Belegkirschen