

# Hähnchenbrust in Kokos-Curry-Ananas-Sauce mit Bandnudeln und Gemüse

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/09/09/hähnchenbrust-in-kokos-curry-ananas-sauce-mit-bandnudeln-und-gemüse](https://happy-mahlzeit.com/2021/09/09/hähnchenbrust-in-kokos-curry-ananas-sauce-mit-bandnudeln-und-gemüse)

## Zutaten für 2 Personen

### Für die Hähnchenbrust:

- 400 g Hähnchenbrust
- 20 g Butterschmalz
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

### Für die Sauce und das Gemüse:

- 1 Zwiebel
- 1 Paprika
- 125 ml Wasser
- 125 ml Sahne
- 200 ml Kokosmilch
- 125 ml Gemüsefond
- 1/2 Ananas
- 1 Knolle Ingwer
- 3 TL Speisestärke
- Chilipulver
- Currypulver
- Kurkumapulver
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

### Für die Bandnudeln:

- 80 g glattes Mehl
- 80 g griffiges Mehl
- 3 EL Wasser
- 2 Eier
- 10 ml Sonnenblumenöl

### Für die Garnitur:

1/2 Bund krause Petersilie

## **Zubereitung:**

Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen, in zwei Tranchen schneiden und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Hähnchenbrust von beiden Seiten anbraten, anschließend wieder herausnehmen.

Für die Sauce die Zwiebel abziehen und fein schneiden. Paprika halbieren, vom Strunk und Scheidewänden befreien und in Streifen schneiden. Zwiebel und Paprika in der Hähnchenpfanne anschwitzen und mit Gemüsefond ablöschen. Ein Stück Ingwer schälen und fein reiben. Speisestärke mit Wasser verrühren und hinzugeben. Anschließend Kokosmilch hinzugeben und köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Ingwer, Kurkumapulver, Chilipulver und Curry würzen. Die Hähnchenbrust hinzugeben und weiterköcheln lassen. Kurz vor dem Servieren mit Sahne verfeinern und abschmecken. Ananas schälen, vom Strunk befreien, in kleine Stücke schneiden und unter die Sauce heben.

Für die Bandnudeln Salzwasser zum Kochen bringen. 1 Ei trennen. Das Mehl mischen und mit 1 Ei, Eigelb, Öl und Wasser zu einem glatten Teig kneten und ruhen lassen. Anschließend mit einer Nudelmaschine in dünne Bandnudeln zurechtschneiden und im Salzwasser bissfest gar kochen.

Die Petersilie abbrausen, trocken wedeln und klein hacken. Hähnchenbrust in Kokos-Curry-Ananas-Sauce mit Bandnudeln und Gemüse auf Tellern anrichten und mit Petersilie garniert servieren.

Rezept: Rene EggI

Quelle: Die Küchenschlacht vom 19. September 2016

Episode: Leibgerichte