

## Indonesisches Kokosnuss-Reis mit Poulet und Zucchini

Zutaten für 4 Personen

2 EL Olivenöl  
8 Pouletschenkel  
Salz und Pfeffer  
1 grosse Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten  
2 Knoblauchzehen, gehackt  
1 ½ TL gemahlener Koriander  
1 ½ TL gemahlener Kreuzkümmel  
200 g Langkornreis  
1 kleines Tetrapack Kokosmilch  
3 dl Wasser  
1 Zucchini, in kleine Würfel geschnitten  
1 EL Zitronensaft  
1 Bund gehackter Koriander

In einer grossen, tiefen Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Die Pouletschenkel mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schenkel in die Pfanne legen und beidseitig gut anbraten (ca. 8 Minuten). Herausnehmen und warm stellen. Bis auf 1 EL das Fett aus der Pfanne nehmen.

Die Zwiebelscheiben darin dünsten. Den Knoblauch dazugeben und unter Rühren Koriander, Kreuzkümmel und Reis dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und 1 Minute rühren.

Die Kokosmilch und das Wasser begeben und aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren, 20 Minuten garen lassen.

In der Zwischenzeit den Ofen auf 200°C vorheizen und die Pouletschenkel 25 Minuten auf der Mittleren Rille backen.

Die Zucchiniwürfel zum Reis zugeben und weitere 7 Minuten garen lassen. Kurz vor dem Servieren den Zitronensaft und den gehackten Koriander unterrühren.

**Weintipp:** Dazu passt ein charakterstarker Gewürztraminer aus dem Elsass mit zarten Aromen von Rosenblätter und Aprikose.

**Aus unserem Sortiment:**  
Gewürztraminer Prestige, Paul Zinck, Elsass  
Gewürztraminer Inser, Weingut Hämmerli, Ins BE