

## Pouletgeschnetzeltes mit Reis (Zitronengras und Kokosmilch)



### Zutaten für 4 Personen

300 gr.	Pouletgeschnetzeltes
100 gr.	Langkorn Reis
1	Stange Zitronengras
1-1½ dl	Kokosmilch, Petersilie, Salz, Pfeffer, Curry, oder Asiatisches Gewürzmix, Chili (Öl), <b>warm gepresstes Olivenöl</b>

### Vorbereiten


1. Reis in der Küche  $\frac{3}{4}$  gar kochen und kalt wässern, abtropfen lassen und in eine Schüssel geben.
2. Das Poulet mit etwas Öl und Gewürzen marinieren.
3. Zitronengras längs halbieren.
4. Petersilie waschen, trocknen, zupfen und klein schneiden.

### Zubereitung auf dem Grill

1. Die Universalpfanne auf den Trichter stellen, Öl und Zitronengras hineingehen und rauchheiss werden lassen. (Durch die Zugabe des Gras wird das Öl leicht mit Geschmack versehen, vor dem anbraten das Gras aus der Pfanne entfernen)
2. Das Poulet kurz und scharf angebraten, (so bleibt es nachher sehr saftig) geben den Reis dazu und braten beides zusammen ca. 3-4 Min. heiss an.
3. Jetzt die Kokosmilch dazuschütten, die Hitze auf Stufe 1 reduzieren und 2-3 Min. einkochen lassen.
4. Mit Salz und Pfeffer, Chili abschmecken, die Hälfte der Petersilie untermischen und Anrichten.

### Für den Gaskugelgrill

Trichter  
Deckel  
Benötigtes Grillzubehör  
Vorheizen

Vulkanposition   
offen  
Universalpfanne  
ca. 5 Min. auf der Stufe 