

Curryhuhn

- Thema:** ein Klassiker mit etwas „Pepp und Pfiff“
Saison: Saisonlos und daher ein 24/7/52/365 Genuss
Besonderheit: mit einer Reiskornmischung (Langkorn-, Wild- und Roter Reis)
Zu Beachten: kann auch mit anderen Geflügelfleischarten variiert werden

Zutaten / Einkaufsliste (für ca. 4 Personen)

- 600 g Hühnerbrust
- 3 Zwiebel
- 1 chinesischer Knoblauch
- 2 Karotten
- 1 Paprika (rot)
- 1 Gewürznelke
- 500 ml Hühner- oder Gemüsebrühe
- 100 ml Rama Cremefine
- 1 EL Mehl
- 1 EL Kokosraspel
- n.B. Salz und Pfeffer
- n.B. Öl
- n.B. Currypulver
- n.B. süße Chilisauce
- n.B. Ingwer
- n.B. Chilifäden für die Deko



Zubereitung

Die Hühnerbrust in Filets schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. In etwas Öl beidseitig scharf anbraten und warm stellen. Die Zwiebeln in kleine Würfel, sowie die Karotten in Scheiben und den Paprika in Streifen schneiden. Im verbliebenen Öl die Zwiebeln anrösten, den feingehackten Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten. Danach Karotte und Paprika dazugeben und anschwitzen. Mit der Hühnerbrühe aufgießen und mit Nelken, Ingwer, Currypulver, süßer Chilisauce und Kokosraspeln pikant abschmecken. Die Hühnerfilets einlegen und das Ganze für ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen. Zum Schluss Rama Cremefine mit Mehl verrühren und unterrühren.

Kurz aufkochen und gemeinsam mit der Wildreisemischung servieren sowie mit Chilifäden garnieren.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

