



Curry Hühnchen „Madras“

Zutaten für 4 Personen:

800 g Hähnchenbrustfilet

1 große Dose Ananas o. Pfirsich klein geschnitten

2 Becher Crème fraîche oder légère

2 TL Curry Madras fruchtig-mild

2 Prise Salz

2 Prisen Paprikapulver

2 TL Erdnussöl

2 Tassen Milch

300 g Basmati Reis

Zubereitung:

Zuerst das Hähnchenbrustfilet in kleine Stücke schneiden, mit Salz und Paprikapulver im Öl scharf anbraten.

Die klein geschnittene Ananas dazugeben. Mit dem Saft aus der Dose und der Crème fraîche ablöschen und einkochen.

Das Ganze dann noch mit etwas fettarmer Milch aufgießen. Zum Schluss mit viel Madrascurry abschmecken.

Basmatireis nach Anweisung zubereiten und zusammen mit dem Curry servieren.