

Gasthof Kreuz Trautz

Asiatisches Hühnercurry pikant mit Früchten

Zutaten für 4 Personen:

600 – 800 gr. Hühnerbrüstchen
600 gr. Früchte gemischt
wie Trauben weiß und blau,
Nektarinen, Ananas, Mango,
Bananen, Pfirsich usw.

Curry

1 Pfefferoni zum würzen

Ingwer

ca. 1/8 lit. Sweet Chillisauce

¼ lit. Cocosmilch

¼ lit. Sahne

Salz

geröstete Mandelsplitter

Hühnerfleisch scharf anbraten und leicht salzen.

Früchte dazugeben, kurz mit anbraten,

würzen mit geriebenem Ingwer, fein geschnittener Pfefferoni und Curry, mit Sweet Chillisauce übergießen, Cocosmilch und Sahne dazugeben und ganz kurz aufkochen lassen.

Beim Anrichten mit gerösteten Mandelsplittern bestreuen.

Als Beilage passen: Jasminreis, Basmatireis, Glasnudeln,
gebratene Chinanudeln, Reismudeln