



Curryhähnchen Indisch

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Hähnchen, bratfertig, 1200g
- 40 g Margarine
- ½ Liter Fleischbrühe aus Würfeln
- 2 Äpfel
- 3 TL Curry
- 1 EL Mehl
- 4 EL Kondensmilch
- 1 TL Honig
- Salz und eine Prise weißer Pfeffer
- 4 EL Sahne
- 2 EL Rosinen
- 1 Banane
- 2 EL Mandeln, halbiert, geröstet

Zubereitung

Das Hähnchen wird gewaschen, getrocknet und in vier Portionsstücke geteilt. Die Hähnchenteile werden dann von allen Seiten in der erhitzten Margarine schön goldbraun angebraten. Die Zwiebel, fein gewürfelt, zum Fleisch geben und glasig dünsten. Die Fleischbrühe zufügen und die Teile des Hähnchens darin für ca. eine halbe Stunde schmoren lassen.

Die geschälten Äpfel fein würfeln und in den Topf geben sowie den Curry, der darüber gestäubt wird und für 10 Minuten weiterdünsten lassen. Die Hähnchenteile aus dem entstandenen Fond nehmen und von den Knochen lösen und das Fleisch warm stellen. das Mehl nun mit der Kondensmilch anrühren und den Fond damit binden. Mit dem Honig sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in die Sauce geben und dann die Rosinen, die Mandeln und kurz vor dem Auftragen die in Scheiben geschnittene Banane dazugeben.

Zusammen mit einem körnig gekochten Reis servieren.

INFO

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: 600

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

INDISCHE REZEPTE

www.bollywoodplaces.de
