

Curryhuhn “Indisch” mit Rosinenreis und gebackenen Früchten

- **Küche:**Indisch
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } );
```

Schnell und einfach von handelsüblichen Hähnchenbrüsten und Keulen gemacht

Zutaten

- 4 handelsübliche Hähnchenbrüste ohne Knochen
- 4 Hähnchenkeule ohne Schlußknochen
- 1 Becher saure Sahne
- Etwas Milch
- 1/4 l Geflügelbrühe
- 2 - 3 Schalotten
- 40g Cocosraspeln
- 2 Bananen
- 4 Scheiben Ananas
- Ev. etwas Cocosmilch
- 1 Ei
- Etwas Butterschmalz
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Keulen auslösen, Knochen entfernen und in 4 Stücke teilen, ebenso die Brüstchen.

Schritt3

Mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Mehl bestäuben. (So bekommt man gleich eine leichte Bindung in die Soße)

Schritt4

Der Soßenansatz;

Schritt5

Die Geflügelteile n Butterschmalz kurz anbraten, leicht Farbe nehmen lassen, heraus nehmen.

Schritt6

In die gleiche Pfanne 2 - 3 gehackte Schalotten, 2 fein gewürfelte Ananasscheiben und eine 1/2 gewürfelte Banane, sowie einige Cocosraspeln in die Pfanne geben.

Schritt7

Mit Curry und etwas Knoblauchsatz würzen, kurz angehen lassen. Die Geflügelbrühe und saure Sahne dazu geben, verkochen, ev. auch etwas Cocosmilch falls zur Hand.

Schritt8

Das Fleisch wieder dazu gebe, alles 25 - 30 Minuten zusammen köcheln lassen.

Schritt9

Prüfen, die Soße nachschmecken.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Das Curryhuhn serviere ich mit einem Rosinen-Butterreis und mit jeweils einer mit Cocosraspeln oder Panierbrot panierten und in Butterschmalz gebratenen Ananasscheibe und einer 1/4 Banane.

Tags: einfach, preiswert, schnell für jeden tag

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/curryhuhn-indisch-mit-rosinenreis-und-gebackenen-fruechten/>