

Curry-Geschnetzeltes

Für 4 Personen



Tipps

Kurkuma gibt dem Curry-Geschnetzelten eine intensive gelbe Farbe. Wenig Ananassaft unter die Sauce mischen. Mit Reis servieren.

Zutaten

50 g Mandelblättchen



Geschnetzeltes:

400 g geschnetzeltes Pouletfleisch



1–2 EL Bratbutter oder Bratcrème



2 EL Mehl



2 EL Butter



1–2 EL Curry



2 dl Wasser, kalt



½ TL Salz



1 dl Rahm



Pfeffer, Kurkuma



140 g Ananasstücke aus der Dose



Zyklus 3

Zubereitung



1 Mandelblättchen in der Bratpfanne bei mittlerer Hitze hellbraun rösten, herausnehmen.



2 Geschnetztes: Fleisch portionenweise in der heissen Bratbutter anbraten, auf einen Teller geben.



3 Mehl, Butter und Curry in der restlichen Bratbutter andünsten.



4 Mit Wasser ablöschen, Salz und Rahm beifügen, unter ständigem Rühren aufkochen, offen sämig einkochen, abschmecken.



5 Fleisch und Ananas beifügen, nur heiss werden lassen, mit Pfeffer und Kurkuma abschmecken.



6 Sauce anrichten. Mit Mandelblättchen garnieren.