



INDISCHES CURRYHUHN MIT CURRYREIS

Zeit: ca. 55 min

Zubehör: emaillierte Gusseisenpfanne mit Deckel + kleiner Zaubermeister Lily

Zutaten:

1 kleine Dose Ananasstücke
200 g Champignons

Fleisch:

500 g Hähnchenbrustfilets
1 TL Curry
1 TL Paprika edelsüß
1/2 TL Salz

Soße:

500 g passierte Tomaten
2 EL Tomatenmark
200 g Frischkäse
125 ml Kochsahne (7% Fett)
1 TL Hühnerbrühepulver
2 TL Curry
1/2 TL Salz
einige Prisen frisch gemahl. Chili

Curryreis:

250 g Parboiled Reis
500 ml warmes Wasser
1 TL Curry
1 TL Hühnerbrühepulver
1/2 TL Salz

Zubereitung:

Backofen auf 230° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Reis in den kleinen Zaubermeister Lily füllen. Wasser, Curry und Hühnerbrühepulver zufügen und alles gut verrühren. Deckel aufsetzen und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene 30 min garen.

Aus dem Ofen nehmen, umrühren, Deckel wieder aufsetzen und auf einem Kuchengitter weitere 25-30 min quellen lassen.

Währenddessen Hähnchenbrustfilets in mundgerechte Würfel schneiden und mit Curry, Paprika und Salz ca. 1 h in der 1 l Nixe ziehen lassen.

Ananasstücke abtropfen lassen.
Champignons putzen, entstielen und vierteln.

Alle Zutaten für die Soße mit einem Schneebesen in der 2 l Nixe verrühren.

Hähnchenwürfel und Champignons mit 1 TL Butterschmalz in der emaillierten Gusseisenpfanne anbraten.

Soße und Ananasstücke zufügen und alles kurz köcheln lassen.

Indisches Curryhuhn zusammen mit dem Reis servieren.

