

Hähnchen-Curry

von Quittenrose

<http://meinestickereien.blogspot.com/>



Zutaten für ca. 4-5 Personen:

eine Zwiebel
4 bis 5 Hähnchenbrustfilets
300 bis 400 ml Wasser
eine Dose halbe Pfirsiche
zwei Becher Schmand oder Creme Fraiche
einen Teelöffel gekörnte Brühe, Salz, Pfeffer, Curry, Kurkuma
ein bis zwei Teelöffel Speisestärke

Zubereitung:

Zwiebel in feine Stücke schneiden oder raspeln, in einem Topf mit Olivenöl goldgelb anbraten, in Stücke geschnittenes Hähnchenbrustfilet dazugeben und mitbraten. Mit dem Wasser ablöschen, Schmand und in Stücke geschnittene Pfirsiche sowie einen guten Schluck vom Pfirsich-Sirup dazugeben und verrühren. Mit gekörnter Brühe, Salz und Pfeffer würzen und mit gelöster Speisestärke binden. Mit (viel) Curry und Kurkuma abschmecken. Dazu passt weißer Reis oder Curry-Reis.

Guten Appetit!!