

Hühnchencurry (mit vegetarischer Variante)

Das brauchst du:

- 600 g Hühnerbrustfilet
- 1 Mittelhgroße Zwiebel
- 1 Dose Ananas zuckerfrei in Stücke oder eine frische Ananas
- 400 ml Kokosmilch
- 3-4 Esslöffel Currypulver
- etwas Salz

Und so geht es:

Schneidet das Hühnerfleisch in kleine Würfel. Den Zwiebel hackt oder schneidet ihr in kleine Würfel. So auch die Ananas, sollte sie noch nicht in Stücke sein.

Den Zwiebel schwitzt ihr ein wenig in Pflanzenöl an. Dann fügt ihr die Hühnerwürfel dazu und röstet sie mit dem Zwiebel, bis sie fast durch sind. Das ganze übergießt ihr mit der Kokosmilch und würzt mit dem Currypulver und schmeckt das ganze mit etwas Salz ab. Wenn ihr wollt. könnt ihr etwas mehr Currypulver verwenden oder zusätzlich gemahlene Kurkuma hinzufügen. Alles gut durchrühren und aufkochen lassen. Wenn es kocht könnt ihr die Ananaswürfel dazu geben und eine Weile mitkochen lassen, damit sie auch warm werden 😊

Fertig ist das Hühnercurry.

Vegetarische Variante: Einfach das Hühnerfleisch gegen Gemüse austauschen. Zum Beispiel Melanzani (Aubergine) oder Zucchini in Würfel schneiden und mit dem Zwiebel anschwitzen. Schmeckt auch sehr gut.

Danke, dass du dir diese Rezeptidee heruntergeladen hast. Ich wünsche dir guten Appetit! 😊