



MEIN GENUSS



Fruchtiges Curryhähnchen



It's a match!

Das Currypulver Typ Java harmoniert mit Geflügel und fruchtigen Zutaten - perfekte Wahl für dein Ananascurry!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Die Hähnchenbrustfilets waschen, mit einem Küchentuch trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. In mundgerechte Stücke schneiden.
- 2 Die Schalotten in kleine Würfel schneiden. Die Paprikaschote halbieren, den Stielansatz, die Kerne und die weißen Trennwände entfernen. In etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Die Zuckerschoten putzen, von eventuellen Fäden befreien und in schräge Streifen schneiden. Die Ananas abgießen, den Ananassaft dabei auffangen und beiseitestellen.
- 3 Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Hähnchenfleisch rundum scharf anbraten. Wenn das Fleisch goldbraun ist, aus der Pfanne nehmen und beiseitelegen. Die Hitze herunterschalten und die Schalotten, Paprikastreifen und Ananas in dem Butterschmalz anbraten.
- 4 Mit Kokosmilch und Geflügelfond ablöschen. Mit Kurkuma, Ingwer und Currypulver Typ Java würzen, die Kaffirlimettenblätter hinzufügen und alles aufkochen lassen.
- 5 Mit Ananassaft abschmecken und die Soße offen bei mittelstarker Hitze reduzieren. Die klein geschnittenen Zuckerschoten und die Hähnchenwürfel hinzufügen und in der Soße schmoren lassen, bis sie gar sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Korianderblätter von den Stielen zupfen und fein hacken.
- 6 Das Curryhähnchen auf Tellern anrichten - vorher die Kaffirlimettenblätter entfernen!
- und mit etwas Koriander garnieren. Wer keinen Koriander mag, kann auch Petersilie verwenden. Dazu passt duftender Jasmin- oder Basmatireis.

Zutaten

500 g Hähnchenbrustfilets
200 ml Kokosmilch
375 ml Geflügelfond
1 Dose Ananas in Stücken
1 rote Paprikaschote
100 g Zuckerschoten
4 Schalotten
2 TL Kurkuma Gewürz
1-2 TL Curry Pulver Typ Java
1 TL Ingwer Gewürz
2 Kaffirlimettenblätter
Salz, Pfeffer
Koriander (oder Petersilie)
Butterschmalz zum Braten



MEIN GENUSS

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 22.08.2026.