



Curry-Pouletbrüstchen mit Gemüsereis

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

Poulet

- 1 ½ EL rote Currypaste
- 1 EL Bratcrème
- 2 Pouletbrüstchen, ca. 500 g
- Salz

Gemüsereis

- 3.5 dl Wasser
- ½ TL Salz
- 150 g Basmatireis, kalt ab gespült
- 400 g Gemüse, z.B. Rüebli, Lauch, Chinakohl, gerüstet, in kleinen Stücken



Uns so wird's gemacht

Poulet: Currypaste und Bratcrème verrühren. Poulet dazugeben, mischen. Zugedeckt 10 Minuten marinieren.

Reis: Wasser und Salz aufkochen, Reis, Rüebli und Lauch dazugeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze 18-20 Minuten köcheln. Chinakohl in den letzten 3-5 Minuten mitkochen.

Poulet in der heissen Bratpfanne, ohne Zugabe von Fett, ca. 10-15 Minuten braten, salzen.

Poulet und Gemüsereis anrichten.

Curry-Poulet mit einem klacks Sauerrahm servieren

Meine Notizen: