



Kürbis-Poulet-Curry

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

400g Kürbis, gerüstet gewogen
1 Zwiebeln
2 EL rote Currypaste
1 EL Öl, z. B. Erdnussöl
1 dl Geflügelfond
2.5 dl Kokosmilch
300g Pouletgeschnetzeltes
100g tiefgekühlte Kefen
½ Bund Koriander
Salz



Und so wird's gemacht

Kürbis in Würfel à ca. 2 cm Länge schneiden
Zwiebeln grob hacken
Currypaste im Öl dünsten
Kürbis und Zwiebeln dazugeben und kurz anbraten
Mit Fond ablöschen
Kokosmilch dazu giessen. Ca. 8 Minuten köcheln lassen, bis die Kürbiswürfel fast bissfest sind.
Poulet und Kefen begeben
Ca. 5 Minuten weiterköcheln, bis das Poulet gar ist
Mit Salz abschmecken
Koriander hacken, gut die Hälfte unter das Curry mischen, Rest darüber streuen.

Meine Notizen: