

Poulet-Curry



Zutaten

für 2 Personen

Curry-Sauce:

- ½ Zwiebel, fein gehackt
- ½ Knoblauchzehe, gepresst
- Butter zum Dämpfen
- ½ Rüebli, klein gewürfelt
- ½ kleiner Apfel, klein gewürfelt
- 1 EL Curry
- ½ EL Mehl
- 1.25 dl Hühnerbouillon, kalt
- ½ dl Rahm
- ¼ Zitrone, abgeriebene Schale und wenig Zitronensaft
- 250 g Pouletgeschnetzeltes
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- ¼ Zitrone, in Scheiben, einige Zesten, zum Garnieren

Und so wird's gemacht

Sauce: Zwiebel und Knoblauch in der Butter andämpfen. Rüebli, Apfel und Curry dazugeben, mitdämpfen. Mit Mehl bestreuen, kurz mitrösten. Bouillon dazugiessen, unter Rühren aufkochen. 5-10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Kurz vor dem Servieren Rahm, Zitronenschale und -saft zur Sauce geben, erhitzen. Poulet beifügen, unter gelegentlichem Umrühren 8-10 Minuten garziehen lassen, nicht kochen, würzen. Mit Zitronenscheiben und Zesten garnieren.