



Poulet-Curry

aus Bruno's Küche

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.

 Meine Notizen