

Curry-Huhn mit Basmati-Reis

Zutaten:

300 g Hähnchenbrustfilets
1 Paprika
1 Stg. Lauch
1 Zwiebel
0,5 l Geflügelbrühe
125 ml Sahne
Curry
Pfeffer
40 g Butter
grobes Salz
2 Möhren
etwas Cayennepfeffer
250 g Basmati-Reis

Zubereitung:

Das Gemüse putzen, schälen und klein schneiden. Etwas Butter in einem Topf oder hoher Pfanne erhitzen und das Gemüse darin andünsten und mit reichlich Curry (nach Geschmack) bestreuen. Nach ca. 5 Minuten mit der Brühe aufgießen und zum Kochen bringen. Anschließend ca. 20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit das Hähnchenbrustfilet in mundgerechte Stücke schneiden und mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten.

In der Zwischenzeit ein bis zwei Liter Wasser mit einem Teelöffel Salz zum Kochen bringen und den Reis ca. 8 Minuten darin gar kochen.

Wenn die Soße fertig ist, die Sahne untermischen und nochmals aufkochen. Wenn die Soße zu dünn ist, kann noch mit etwas Mehl und Wasser andicken. Das Fleisch hinzufügen. Wer es gerne scharf mag, kann noch mit Cayennepfeffer und/oder etwas Curry würzen.

Dazu den Reis servieren.

GUTEN APPETIT!