

Hauptspeise

Huhn

im Bananen-Kirschen-Curry

Exotisches auch für Laien einfach nachzukochen

Das wird benötigt:

- ✓ 3/4 kg Hühnerbrüste ohne Haut
- ✓ 25 dag Kirschen
- ✓ 2 Bananen
- ✓ 1 Zwiebel
- ✓ 1 Bund Petersilie
- ✓ 1 Becher Schlagobers
- ✓ Salz, Pfeffer, Steakgewürz, Currypulver
- ✓ Pflanzenöl

Tipp:

Curry nennt man in der asiatischen Welt ein Eintopfgericht in welchem eine Curry-Mischung Verwendung findet.

Wer sich einmal daran versucht hat seine Curry-Mischung (Curry-Pulver) selbst herzustellen wird nie mehr damit aufhören da das Geschmackserlebnis mit nichts zu vergleichen ist.

Einfach und rasch zubereitet:

Die Hühnerbrüste in gleichmäßig große Würfel schneiden. Öl, Salz, Steakgewürz und Currypulver gut verrühren. Die Fleischwürfel darin mehrmals wenden und dann durchziehen lassen.

Die Gemüsezwiebel in große Würfel schneiden.

Fleisch und Zwiebeln in Öl anbraten. Hitze etwas reduzieren. Eine klein geschittene Banane und die entsteinten Kirschen zugeben und etwas mitköcheln lassen. Dann den Schlagobers zugeben und auch die zweite Banane hineinschneiden.

Mit Curry, Pfeffer und Salz abschmecken und mit reichlich gehackter Petersilie bestreut servieren.

Dazu passt Reis.