

Safrancurry mit Ananas

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

4	Pouletbrustfilets
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
2 EL	Ghee (Butterschmalz)
2	Knoblauchzehen
2 EL	frisch geriebene Ingwerwurzel
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1 Schuss	Reiswein
375 ml	Gemüsebouillon
2 EL	Curry
1 Msp	Safran
2-3 EL	Massaman-Currypaste
4 Sch	Ananas
1 Becher	Dickmilch
1 Prise	Cayennepfeffer
	Maizena zu Binden
	roter Pfeffer

Zubereitung:

Die küchenfertigen Pouletbrustfilets unter fließendem Wasser waschen, trockentupfen, in Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Das Ghee in einer Pfanne erhitzen und die geschälten, fein gehackten Knoblauchzehen darin anschwitzen. Das Fleisch in das Knoblauchfett geben und unter ständigem Rühren braten.

Mit der geriebenen Ingwerwurzel bestreuen und die geputzten, in mundgerechte Stücke geschnittenen Frühlingszwiebeln dazugeben.

Das Ganze mit Reiswein ablöschen und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Mit Curry, Safran und Massaman-Currypaste würzen und bei mässiger Hitze 10-15 Minuten köcheln lassen.

Zum Schluss die in Würfel geschnittenen Ananasscheiben dazugeben und erhitzen. Die „Dickmilch“ einrühren, je nach Geschmack mit etwas angerührter Maizena binden, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer kräftig abschecken.

Das Safrancurry mit Ananas dekorativ anrichten, mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen, garnieren und servieren.