



# Curryhuhn „Indisch“ mit Rosinenreis und gebackenen Früchten

- **Küche:**Indisch
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Schnell und einfach von handelsüblichen Hähnchenbrüsten und Keulen gemacht

## Zutaten

- 4 handelsübliche Hähnchenbrüste ohne Knochen
- 4 Hähnchenkeule ohne Schlußknochen
- 1 Becher saure Sahne
- Etwas Milch
- 1/4 l Geflügelbrühe
- 2 - 3 Schalotten
- 40g Cocosraspeln
- 2 Bananen
- 4 Scheiben Ananas
- Ev. etwas Cocosmilch
- 1 Ei
- Etwas Butterschmalz
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Die Keulen auslösen, Knochen entfernen und in 4 Stücke teilen, ebenso die Brüstchen.

### **Schritt3**

Mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Mehl bestäuben. (So bekommt man gleich eine leichte Bindung in die Soße )

### **Schritt4**

Der Soßenansatz;

### **Schritt5**

Die Geflügelteile n Butterschmalz kurz anbraten, leicht Farbe nehmen lassen, heraus nehmen.

### **Schritt6**

In die gleiche Pfanne 2 - 3 gehackte Schalotten, 2 fein gewürfelte Ananasscheiben und eine 1/2 gewürfelte Banane, sowie einige Cocosraspeln in die Pfanne geben.

### **Schritt7**

Mit Curry und etwas Knoblauchsatz würzen, kurz angehen lassen. Die Geflügelbrühe und saure Sahne dazu geben, verkochen, ev. auch etwas Cocosmilch falls zur Hand.

### **Schritt8**

Das Fleisch wieder dazu gebe, alles 25 - 30 Minuten zusammen köcheln lassen.

### **Schritt9**

Prüfen, die Soße nachschmecken.

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt11**

Das Curryhuhn serviere ich mit einem Rosinen-Butterreis und mit jeweils einer mit Cocosraspeln oder Panierbrot panierten und in Butterschmalz gebratenen Ananasscheibe und einer 1/4 Banane.

**Tags:** einfach, preiswert, schnell für jeden tag

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/curryhuhn-indisch-mit-rosinenreis-und-gebackenen-fruechten/>