



Curry - Geschnetzeltes (The Best)

Im zerlassenen Fett die Putenbruststreifen anbraten.

Zwiebeln zufügen, mitdünsten.

Pfeffern und salzen. Mehl, Curry,

Tomatenmark zufügen und kurz mitschwitzen. Mit der Hühnerbrühe

ablöschen und 10 Minuten köcheln lassen.

Crème fraîche einrühren

Als Beilage Reis.

Zutaten für 4 Portionen:

1 Tasse Basmatireis

500 g Poulet oder Kalbfleisch,
geschnetzelt

1 EL Butterschmalz

2 Zwiebeln gehackt

2 TL Maizena

2 EL Tomatenmark

2 EL Curry (Pablo-Spezial)

200 ml Hühnerbrühe, heiß

150 g Crème fraîche

Etwas Cocosmilch

Salz, Pfeffer