

Gut für 4 Portionen


GOURMET
KIDS



Dein Rezept

> Hühnercurry <

www.gourmet-kids.at

> Hühnercurry <

Das brauchst du dafür:

- 350 g Hühnerbrust
- 1 Messerspitze Paprikapulver
- 1 TL Currypulver
- 1 Dose Kokosmilch (ca. 350g)
- 1 Tasse Wasser
- ½ Würfel Hühnersuppe
- ½ TL rote Currypaste
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 EL Stärke
- ½ roter Paprika
- Öl oder Butter zum Anbraten
- Etwas Petersilie zum Garnieren

So einfach geht's:

1.

Schneide die Hühnerbrust und den Paprika in kleine Stücke. Brate das Fleisch in einer Pfanne mit Öl an, röste zum Schluss den Paprika und die Currypaste mit.

2.

Gieße Wasser und Kokosmilch in die Pfanne, gib Gewürze hinzu und rühre den Hühnersuppenwürfel ein.

3.

Lasse alles so lange köcheln, bis das Hühnerfleisch durchgegart ist. Löse währenddessen die Stärke in kaltem Wasser auf und rühre sie in die Curry-Sauce ein. So wird dein Curry schön cremig.

4.

Serviere dein Hühnercurry mit Basmatireis und lass es dir schmecken!

„Den Paprika kannst du ganz einfach durch anderes Lieblingsgemüse ersetzen!“

