

Putencurry

für 4 Personen

Zutaten

800g Putenschnitzel, 100g Butter, 250g Pfirsiche in Dosen, 250g Ananas in Dosen, 2 Esslöffel Curry, 200ml Sahne, 100ml kräftigen Weißwein, 2 Esslöffel Honig, 1 gestrichener Teelöffel Salz, 1 gestrichener Teelöffel Pfeffer, Saft einer halben Zitrone

Zubereitung

1. das Obst über einem Sieb abtropfen lassen, Saft auffangen!
2. die Schnitzel in kleine Stücke schneiden
3. das Obst in kleine Stücke schneiden
4. die Butter in der Pfanne auslassen und die Putenstücke schnell darin anbraten.
5. die Stücke aus der Pfanne nehmen (sie müssen noch nicht durch sein) und warm stellen
6. das Obst in die Pfanne geben und anbraten
7. mit 100ml Obstsaft (welcher ist Geschmacksache) ablöschen
8. Sahne und Weißwein zugeben
9. den Curry, den Honig und den Zitronensaft zugeben und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken
10. das ganze 10 Minuten einkochen lassen
11. nun die Putenstücke wiederzugeben und alles zusammen kurz aufkochen
12. anschließend 5 Minuten ziehen lassen - ggf. noch mit Salz und Pfeffer abschmecken

Zeitbedarf

ca. 30 Minuten

