

Rezept von Marlen, leicht verändert

Hühnercurry mit Aprikosen

4 kleine Portionen

Zutaten

500 g Hühnerbrust, 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Cayennepfeffer, 1 Esslöffel Honig, 30 g Butter, 500 g Lauch, 2 Teelöffel Pulver für Boullion, 1 Esslöffel gehackte Petersilie, 200 ml Sahne, 250 g Aprikosen aus der Dose (Abtropfgewicht), 1 Esslöffel Currypulver, 50 g geriebener Käse



Zubereitung

1. die Hühnerbrust in kleine Stücke schneiden
2. die Teile mit Salz, Cayennepfeffer und Honig einreiben
3. Lauch putzen und in dünne Ringe schneiden,
4. Aprikosen abtropfen lassen und den Saft auffangen
5. die Hühnchenteile in Butter kurz scharf von allen Seiten anbraten
6. eine Auflaufform buttern und die Aprikosenteile als Bett einlegen
7. Backofen auf 180°C vorheizen
8. die Hühnchenteile auf den Aprikosen anrichten
9. Currypulver und Boullion in die Sahne einrühren
10. mit 6 Esslöffeln Aprikosensaft die Bratreste loskochen
11. jetzt die Sahne zugeben und in dieser Sauce die Lauchringe 10 Minuten weich kochen
12. am Ende die Petersilie zufügen
13. mit der Lauchmasse das Hühnchen in der Form überdecken
14. Käse darüberstreuen
15. zugedeckt 25 Minuten bei 180° Ober- und Unterhitze überbacken
16. nochmal 5 Minuten offen backen, damit der Käse knusprig wird (falls gewünscht)

Zeitbedarf

45 Minuten

dazu paßt

Reis