

Rezept von Heike

Hühnercurry

für 4 Personen

Zutaten

1 junges Hähnchen (Poularde) zu ca. 1,5kg, 1 Bund Suppengrün, 3 Esslöffel Salz, 2 l Wasser, 40 g Butter, 30 g Mehl, 125ml Milch, 2 Esslöffel Curry, 6 Esslöffel Ananassaft, 1 Esslöffel Zitronensaft, 3 Scheiben Ananas aus der Dose, 1 Banane, 20 g Butter, 50 g blättrige Mandeln, nach Geschmack Zitronenmelisse



Zubereitung

1. Hähnchen mindestens 12 Stunden vorher aus dem Tiefkühlfach nehmen und an der Umgebungsluft auftauen
2. Hähnchen und Suppengrün waschen, Suppengrün kleinschneiden
3. Hähnchen mit Suppengrün im Salzwasser 45 Minuten kochen
4. das Huhn aus der Brühe nehmen und 750ml von der Brühe für die Soße abnehmen
5. jetzt den Reis aufsetzen (aromatischer schmeckt er, wenn er nicht im Wasser sondern in der Restbrühe' zieht)
6. das Hähnchen mindestens 15 Minuten abkühlen lassen
7. Haut des Hähnchens abziehen und Hähnchen in mundgerechte Stücke schneiden
8. Butter im Topf erhitzen und Mehl unter ständigem Rühren unterziehen
9. nach kurzem Anziehen der Mehlschwitze diese mit den 750ml Brühe (siehe oben) ablöschen, die Milch dazugeben, und mit 2 Teelöffel Salz, Curry, Ananas- und Zitronensaft abschmecken
10. die abgetropften Ananasscheiben in Stücke schneiden und mit dem Fleisch in der Soße heiß werden lassen
11. die geschälte Banane in Stücke schneiden und kurz in der Pfanne mit etwas Butter anbräunen, die Mandelscheiben kurz mitbraten.
12. Das Curryfleisch anrichten und mit den Bananenstücken, den Mandeln und der Zitronenmelisse garnieren

Zeitbedarf

10 Minuten Vorbereitung, 45 Minuten Kochen, 15 Minuten Abkühlen, 30 Minuten fertig kochen
insgesamt knapp 2 Stunden

dazu paßt

Reis, gebratener Reis