

Hähnchencurry "Goa"

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad:

Zutaten

2 Portionen

300 g	Hähnchenbrust	1 Stück	Zwiebel
1 Stück	gelbe Paprika	2 EL	Butter
300 g	Sahne	200 g	Schmand
3 EL	Curry	2 EL	Orangensaft
2 EL	Sojasauce	1 TL	Salz
1/3 TL	Pfeffer	150 g	Reis

Zubereitung

-
1. Reis nach der Anleitung kochen.
 2. Die Paprika und die Zwiebel in Würfel schneiden.
 3. In einer Pfanne das in Streifen geschnittene Fleisch 5 Minuten lang in Öl und Butter anbraten.
 4. Dann Paprika und Zwiebel dazu geben und mit Salz, Pfeffer und Curry würzen.
 5. Danach Schmand und Creme fraiche rein geben, auch den Orangensaft und die Sojasoße.
 6. Alles glatt rühren.
 7. Köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist und mit dem Reis servieren.