

Huhn in Currysoße

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad:

Zutaten

2 Portionen

600 g	Hähnchenfleisch	200 g	Reis
2 Stück	rote Paprika	2 Stück	Zwiebeln
100 g	getrocknete Aprikosen	1 Stück	scharfe Paprika
1 Stück	Möhre	1 Bund	Petersilie
500 ml	Sahne	200 g	Schmand
1 Orangensaft		2 EL	Sojasauce
3 EL	Curry	1 EL	Paprikapulver
	Öl		Salz, Pfeffer
	schwarzer Sesam		

Zubereitung

-
1. Reis nach Packungsangabe kochen.
 2. Zwiebel fein hacken, Aprikosen in Streifen und Paprika in Würfel schneiden.
 3. Möhre reiben, und dann Zwiebel, Möhre und Aprikosen in heißem Öl dünsten.
 4. Mit Paprikapulver und Curry würzen und glatt rühren.
 5. Das in Streifen geschnittene Fleisch zugeben und salzen.
 6. Wenn das Fleisch gebraten ist, Orangensaft, die in Scheiben geschnittene scharfe Paprika und Sojasauce zugeben.
 7. Mit der Paprika und Sahne ergänzen und ca. 5 Minuten einkochen lassen.
 8. Das Hähnchen mit Reis, Schmand und schwarzem Sesam servieren.