



Curry mit Huhn

Zutaten

4 Hähnchenbrustfilets, 100g Kartoffel, 100g Möhren, 100g Bohnen, 100g Kohlrabi, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 2 TL Currypulver, 2 Tomaten, ca. 200 ml Hühnerfond, 200ml Kokosmilch

Hähnchenbrustfilets und in Öl anbraten. Gemüse schälen, vierteln oder halbieren und separat braten. Beides zur Seite stellen.

Zwiebel und Knoblauchzehe klein schneiden und zusammen mit 2 gehäuften TL Curry in einem Topf mit Öl anbraten. Tomaten entkernen, sehr klein schneiden und hinzufügen, kurz mitdünsten, das Gemüse und die Hähnchenteile in den Topf geben und mit Hühnerfond bis zur Hälfte aufgießen. Salzen und auf geringer Hitze kochen bis das Gemüse fast gar ist. 200 ml Kokosmilch dazugeben und ca. 2 min aufkochen

Das Curry wird mit Löffel und Stäbchen zusammen mit Reis oder auch Baguettebrötchen gegessen.