

## Rezepte «SRF bi de Lüt – Männerküche 2016»

### Riz Casimir à la Marianne

#### Lieblingsrezept aus der Kindheit von Renato Hauser

- 500 g Pouletbrust, von Hand geschnetzelt
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1-2 EL Mehl
- 1-2 EL Madrascurry
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 dl Weisswein

Öl in der Pfanne erhitzen, Pouletbrust begeben und anbraten. Mehl und Curry darüber streuen und mitbraten. Zwiebel und Knoblauch begeben, kurz mitdämpfen. Mit dem Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen.

- 1 dl Ananassaft
- 1 geschälter Apfel, fein gerieben
- 2-3 EL Kokospulver
- 1 EL Kurkuma
- 2-3 dl Hühnerbouillon

dazugiessen, ca. 10 Minuten köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken.

- 1-2 dl Rahm

nach Belieben steif schlagen, die Hälfte unter das Fleisch ziehen, den Rest als Garnitur zum Gericht servieren.

#### Dazu passt

Basmatireis, gebratene Früchte wie Bananen, Ananas, Apfelringe aber auch frische Mangoschnitze und Kiwis.