SRF Schweizer Radio und Fernsehen

Chicken-Curry mit exotischen Früchten

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörerin Ursula Hasler aus Volketswil, ZH)

Zutaten: (für 2 kg Chicken-Curry)

- 1 kg geschnetzeltes Poulet-Fleisch
- 5 Beutel Curry-Sauce
- Milch für die Curry-Sauce gemäss Angaben auf der Packung
- 5 EL scharfes Curry-Pulver
- 100 g Mandelstifte
- 2 EL Kokosraspel
- ½ TL weisser Pfeffer
- 100 g getrocknete Früchte (exotic fruits)
- 100 g Sultaninen
- 2 Bananen in Scheiben geschnitten
- nach Belieben frische Ananas, in Stücke geschnitten
- Raps-Öl zum Anbraten des Poulet-Fleisches
- nach Belieben Salz

Zubereitung:

Die Sultaninen und die übrigen Dörrfrüchte in Wasser einweichen.
Die Curry-Sauce gemäss Angeben auf der Verpackung zubereiten. Mit Curry-Pulver und Pfeffer würzen.
Die Mandelstifte ohne Fett in einer beschichteten Bratpfanne leicht anrösten. Sobald die Mandelstifte etwas Farbe annehmen, den Kokosraspel zugeben und ganz kurz mitrösten. Der Kokos-Raspel darf nur ganz leicht gelb werden. Mandeln und Kokos-Raspel in die fertige Sauce geben.
Das Poulet-Fleisch portionenweise in etwas Raps-Öl anbraten.
Getrocknete Früchte, Ananas, Banane und das Fleisch in die Sauce geben und nochmals kurz aufkochen. Auskühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.