

Hähnchengeschnetzeltes in Currysoße bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1000 gr Hähnchenfilet, 4 Bund Lauchzwiebel, 4 Esslöffel Öl, 4 Esslöffel Mehl, 850 ml Kokosmilch, 0,5 l Hühnersuppe (Instant), Salz, Pfeffer, Curry, Cayenne Pfeffer, 300 gr Joghurt, 2 Basmati Reis.

Die Vorbereitungen:

Fleisch in Stücke und in Mehl wenden, Lauchzwiebel in schräge Ringe schneiden.
Basmati Reis kochen.□

Die Zubereitung:

Öl erhitzen und das Fleisch darin unter Wenden anbraten. Lauchzwiebel zum Fleisch geben und mitdünsten. Mit Kokosmilch und Hühnerbrühe ablöschen, ca. 15 Min. bei schwacher Hitze schmoren lassen. Mit Salz, Pfeffer, Curry und Cayenne Pfeffer scharf abschmecken.
Restliches Mehl und Joghurt verrühren, in die Soße rühren und damit binden.