Tomaten - Kokosmilch - Curry
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

400 gr Flusskrebsfleisch, 1 Dose Pizzatomaten, 1 Dose Kokosmilch, 1 mittelgroße Zwiebel, 0,5 Dose Ananas in Stücke, viel Currypulver, Salz, Pfeffer, evt. Chili aus der Mühle.

Die Zubereitung:

Zwiebel schälen und würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anbraten.
Tomaten und Currypulver dazugeben, kurz aufkochen lassen und die Kokosmilch unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer es scharf mag, noch Chili aus der Mühle hinzugeben.
Etwas köcheln lassen. Nun die Ananasstücke in die Sauce geben und nach Geschmack eventuell etwas Ananassaft.
Das Flusskrebsfleisch in die Sauce geben und gar ziehen lassen.
Dazu Reis reichen.