

CURRY-Geschnetzeltes bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Putenschnitzel, 2 Knoblauchzehen, Esslöffel Currypulver, Honig, 1 Becher Schmand, 2 Becher Sahne, Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer, 1 mittelgroße Zwiebeln.

Die Vorbereitungen:

Knoblauch und die Zwiebeln schälen und feinhacken. Fleisch in kleine Streifen schneiden.

Die Zubereitung:

Fleisch anbraten, mit Salz und Pfeffer etwas würzen. Dann die Zwiebeln kurz mitbraten und den Knoblauch dazugeben. Das Ganze mit Sahne ablöschen, Schmand dazugeben. Alles gut verrühren. Kurz aufkochen lassen. Nun den Honig(je nach Geschmack etwas mehr oder weniger),das Currypulver (ebenso nach Geschmack) dazugeben. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Und nun noch nach Belieben den Cayennepfeffer dazugeben. Falls die Soße etwas zu dünn sein sollte, einfach etwas Wasser und Mehl vermischen und die Soße abbinden. Dazu passen am besten selbstgemachte Pommes.Wünsche guten Appetit und viel Spass beim Nachkochen.