

# Curry Geschnetzeltes mit Trockenreis und Früchten



Menü für 4 Personen

## Zutaten

- 500g Geschnetzeltes Kalb-  
Schweine- oder  
Pouletfleisch
- 2 EL Mehl  
Salz, Pfeffer, Fleisch-  
gewürz, Paprika
- 1 dl Weisswein
- 1 Zwiebel
- 2 EL Currypulver nach Wahl
- 1 Apfel
- 1 EL Zitronensaft
- 3 dl Bouillon nach Wahl
- 2 EL Mango - Chutney
- 1,8 dl Saucenrahm

ev. Fertig - Currysauce

- 1 Banane
- 2 halbierte Pfirsiche aus  
Dose oder frisch  
nach Wunsch weitere  
Früchte wie Trauben  
oder rote Kirschen

Dosenrahm

## Vorbereiten

- Fleisch 2 Stunden vor Gebrauch aus Kühlschrank nehmen  
würzen mit Salz, Pfeffer, Fleischgewürz, Paprika, Curry nach Wahl
- Zwiebel fein hacken
- Apfel schälen und fein raffeln, mit wenig Zitrone übergossen

## Zubereiten

- Zwiebel mit wenig Bratbutter oder Öl andämpfen
- 2 EL Currypulver dazugeben
- Geraffelter Apfel dazugeben und alles leicht andämpfen bis  
Curry - Gewürz den Geschmack entfaltet
- 3 dl Bouillon dazugeben und alles warmkochen
- 2 EL Mango - Chutney dazugeben, alles verrühren und  
in hohes Gefäss umschütten
- Mit dem Stabmixer alles fein pürieren

Fleisch in hoher Bratpfanne portionenweise wenn für mehrere Personen  
kurz aber mit hoher Temperatur abraten

1-2 EL Mehl darüber streuen und mit Weisswein ablöschen

Fertig zubereitete Sauce zum Fleisch in Pfanne geben  
Mit Saucenrahm verfeinern und nachwürzen nach belieben  
Ev. Currypulversauce dazugeben nach belieben

Banane nach belieben anbraten

Fertig gekochten Trocken- oder Basmatireis auf Teller ringförmig verteilen  
Mit Früchten garnieren und Fleisch mit Sauce in Mitte verteilen  
Pfirsich mit Rahm füllen und auf Reis oder Fleisch legen