

Curry Maharani

Zutaten für 3-4 Personen

1		Schalotte	Fein hacken.
1	EL	Butter	Schalotte in der Butter andünsten.
2	EL	Mehl	Beigeben, kurz mitdünsten.
5	dl	Hühnerbouillon	Unter Rühren beigeben.
2.5	dl	Kokosmilch	
1	dl	Orangesaft	
1		Apfel, süss	Würfeln
1		Banane	In Scheiben schneiden.
2	EL	Erdnussbutter	
½	TL	Sambal Oelek	
4-5	EL	Ceylon-Curry	
1	TL	Kurkuma, gemahlen	Alle Zutaten beigeben und ca. 1 Std. zugedeckt köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Sauce mit Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen, mit Salz und Curry abschmecken, warm stellen.
600	g	Geflügelbrust, geschnetzelt	Etwas Butter in einer Bratpfanne heiss werden lassen und die geschnetzelte Geflügelbrust darin kurz scharf anbraten. Fleisch auf Teller anrichten und mit Currysauce übergiessen. Servieren Dazu passt Basmati-Reis.

