

## Curry-Chicken Salat

### Zutaten für 2 Pers. Hauptgang od. 4 Pers. Vorspeise

400	g	Pouletbrust (2-3 Stück)	Poulet in einer kräftigen Bouillon bei 90°C 45 Minuten pochieren. In der Bouillon auskühlen lassen. Poulet in 1 cm Würfelchen schneiden.
2	Scheiben	Ananas aus der Dose	Jede Scheibe in 8 kleine Segmente schneiden.
2		Pfirsichhälften aus der Dose	Achteln.
2	EL	Mango-Chutney <sup>1</sup>	
2	EL	Crème fraîche	Mango-Chutney mit Crème fraîche etwas pürieren.
1	EL	Sonnenblumenöl	
1-2	TL	Madras Curry Pulver <sup>2</sup>	
½	TL	Salz	
1	Prise	Pfeffer a.d.M.	
2	EL	Kressi-Essig	
2	EL	Ananassaft (Dose)	Mango-Chutney bis und mit Ananassaft gut verrühren. Ananas- und Pouletwürfelchen unter die Sauce heben und den Currysalat eine Stunde zugedeckt ziehen lassen.
4		Cocktailkirschen	Zum Dekorieren.
<b>Servieren</b>			Mit etwas Basmatireis als Hauptspeise servieren. Auf Salat angerichtet als Vorspeise.



CBB, Mrz./2018

<sup>1</sup> Empfehlenswert: «Geeta's Premium Mango Chutney medium» von Coop

<sup>2</sup> z.B. «Lalah's genuine Madras Curry Powder» vom Gwürzhüsli