

# Hähnchen-Curry mit Duftreis

## Für zwei Personen

200 g Hähnchenbrustfilet	250 g Duftreis	1 Zwiebel
1 Apfel, Boskoop	1 Banane, klein	100 ml Sahne
150 ml Gemüsebrühe	50 g Mandelblätter	50 g Kokosraspeln
50 g Currypulver	50 g Mango-Chutney	50 g Stärke
Margarine, Salz, Pfeffer		

Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Die Margarine in einem Topf erhitzen und die Hähnchenstücke darin anbraten. Anschließend das Fleisch herausnehmen und zur Seite stellen. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden, ebenso die Banane und den Apfel zerkleinern und nacheinander in den Bratensud geben. Die Kokosraspeln und das Currypulver zugeben und kurz rösten, anschließend das Mango-Chutney hinzufügen, mit der Gemüsebrühe ablöschen und zehn Minuten kochen lassen. Die Sahne und die Stärke verrühren, dazu geben und aufkochen lassen. Mit dem Curry, dem Salz und dem Pfeffer abschmecken, im Anschluss das Hühnchen wieder zugeben. Währenddessen den Reis in reichlich kochendem Salzwasser 15 Minuten garen und abgießen. Das Hühnchen-Curry auf einem Teller zusammen mit dem Reis anrichten, anschließend mit Mandelblättern garnieren und servieren.

Ramona Nixdorf am 02. April 2014