

Curry Hähnchen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

4 Personen

Zutaten

250g Reis
25 g Butter
250 ml Wasser
200 g Sahne
2 Würfel Gemüsebrühe
3 TL Currypulver
Salz und Pfeffer
2 TL Zucker
500 g Hähnchengeshnetzelttes

Zubereitung

1. Den Reis nach Packungsangaben zubereiten
2. Butter in den Mixtopf geben und und 4 Minuten/80 Grad/Stufe 3 schmelzen
3. Mehl langsam hinzufügen und 2 Minuten/100 Grad/Stufe 3 anschwitzen
4. Wasser, Sahne, Brühe, Curry, Zucker sowie eine Prise Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und 5 Minuten/100 Grad/ Stufe 2 kochen
5. Hähnchengeschnetzeltes in den Mixtopf geben und 14 Minuten/100 Grad/ Stufe 1 garen
6. Zusammen mit dem Reis auf dem Teller servieren