

Hühnercurry mit Mango

Dieses Rezept ist eine fruchtig-exotische Kombination verschiedener Aromen: Das Hühnercurry mit Mango ist einfach köstlich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 EL	Butter
2 EL	Mandelblättchen
700 g	Hühnerbrustfilets
1 Stk.	Mango
1 Stk.	Paprika
2 Stk.	Karotten
2 EL	Öl
2 TL	Currypaste
250 ml	Kokosmilch
125 ml	Hühnerbrühe
1 EL	Zitronensaft
1 Prise	Zimt
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für das **Hühnercurry mit Mango** zunächst die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Mandeln darin goldgelb anrösten, dabei immer wieder umrühren. Herausnehmen und beiseite stellen.
2. Hähnchenbrustfilet waschen, abtupfen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Mango schälen, entkernen und das Fruchtfleisch genauso groß würfeln. Paprika putzen, waschen und klein schneiden. Karotten schälen und in feine Stifte schneiden.

3. Öl in einem Wok (alternativ: große Pfanne) erhitzen und das Hähnchenfleisch darin von allen Seiten scharf anbraten, dann herausnehmen. Paprika und Karotten im Bratfett andünsten, bis sie leicht bissfest sind.
4. Dann die Currysauce unterrühren und alles mit der Hühnerbrühe ablöschen und mit der Kokosmilch auffüllen. Alles gut verrühren, dann Hähnchenfleisch und Mango unterheben.
5. Das Curry mit etwas Zitronensaft, Salz und Zimt würzen. Mit geschlossenem Deckel auf mittlerer Flamme noch 2-3 Minuten garen lassen. Nochmals abschmecken und dann anrichten. Mandelblättchen darüber streuen und servieren.

Tipp

Zum Hühnercurry mit Mango schmeckt gekochter oder gebratener Reis.