Puten-Curry-Geschnetzeltes

Das Puten-Curry-Geschnetzeltes ist ein einfaches Rezept zum Nachkochen. Das köstliche Hauptgericht mit Ananas werden dein Lieben mögen.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

600 g	Putenbrust
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	Olivenöl
250 g	Ananas (aus der Dose)
1 EL	Currypaste
100 ml	Ananassaft
200 ml	Sauerrahm
1 Prise	Ingwerpulver
	Currypulver
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für das Puten-Curry-Geschnetzelte das Putenfleisch in kleine Stücke oder Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein zerhacken.

2. Das Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, das Fleisch und die Zwiebel anbraten. Die Ananas Würfel hinzugeben und kurz mitbraten. Mit Ananassaft ablöschen und mit Ingwerpulver, Currypaste, Salz und Pfeffer würzen.

3. Sauerrahm angießen und etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Abschließend nochmals mit den Gewürzen abschmecken.

Tipp

Zum Geschnetzelten gekochten Reis oder Spätzle servieren.