Puten-Curry mit Ananas

Das süßsaure Puten-Curry mit Ananas ist ein Klassiker aus der asiatischen Küche. Man kann das Rezept auch mit anderen Fleischsorten zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

500 g	Putenbrust
1 Stk.	Zwiebel (groß)
600 g	Ananas (aus der Dose)
2 EL	Sonnenblumenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
4 TL	Curry
125 ml	Hühnerfond
200 g	Schlagobers (QimiQ)
60 g	Mandelstifte

Zubereitung

1. Für das **Puten-Curry mit Ananas** im ersten Schritt die Putenbrust in feine, längliche Streifen zerschneiden.

2. Zwiebel abschälen und fein würfeln. Ananasstücke aus der Dose nehmen und abtropfen lassen.

3. Wok oder tiefe Pfanne mit Öl erhitzen. Fleisch zu Beginn leicht anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen.

4. Zwiebeln andünsten, Curry einrühren und kurz durchrösten. Anschließend mit dem Hühnerfond aufgießen.

5. Ananas in die Pfanne geben. Die Schlagobers-Basis QimiQ sorgt für eine optimale Bindung. Im Nachgang salzen und pfeffern.

6. Putenstücke wieder zufügen und alles rund 10 Minuten lang dünsten.

7. Abschließend die Mandelstifte in einer separaten Pfanne andünsten, bis diese eine goldene Färbung annehme. Gemeinsam mit dem Puten-Curry auf Tellern anrichten.

Tipp

Als Beilage zum Puten-Curry mit Ananas passt am besten Reis.