

Rezept Hähnchen-Curry

Ich liebe ja Champignons in fast jedem Gericht- dieses Hähnchencurry kommt aber auch gut ohne Pilze aus, wem es also lieber ist, kann sie getrost weglassen.

Zutaten:

300g Hähnchenbrustfilet
200 g Champignons
2 Zucchini
1 Paprika (rot oder gelb)
2 kleine Karotten
1 große Zwiebel
 $\frac{1}{2}$ l Geflügelbrühe
125 l Sahne
250g Basmati-Reis
40 g Butter
Currypulver
Cayennepfeffer
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Zunächst die Soße zubereiten: Die Paprika säubern und die Karotten putzen. Beides in kleine Würfel schneiden. Champignons und Zucchini säubern und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Etwas Butter in einer hohen Pfanne (oder auch einem Topf) heiß werden lassen und zunächst die Zwiebeln etwas anschwitzen. Dann das restliche Gemüse zugeben und etwas darin andünsten. Nach Geschmack mit Currypulver würzen.

Nach etwa fünf Minuten die Geflügelbrühe dazugießen und zusammen mit dem Gemüse zum Kochen bringen. Das Ganze dann etwa 20 Minuten auf kleiner Flamme vor sich hinköcheln lassen. Während die Sauce köchelt, die Hähnchenbrustfilets in kleine Stücke schneiden und mit Salz, Curry und Pfeffer würzen. In einer anderen Pfanne die restliche Butter erhitzen und das Fleisch anbraten. Gleichzeitig den Reis nach der Angabe auf der Packung kochen. Wenn die Sauce fertig gekocht hat, die Sahne dazugeben und nochmals kurz aufkochen lassen. Zum Schluss das Fleisch in die Sauce geben und mit dem fertigen Reis servieren.

[Zurück zu den Geflügelrezepten](#)