



HUHN IN CURRY-SAUCE

Zutaten:	60 dag Hühnerfilet
(für 4 Pers.)	Salz, Pfeffer
	Paprikapulver
	Mehl
	Schlagobers
	Senfkörner
	Hühnerbrühe
	Zwiebel
	Curry

Zubereitung:

Hühnerfilet in kleine Stücke schneiden. Anschließend salzen und pfeffern. In einem Gemisch aus Paprika und Mehl panieren und in Öl anbraten. Fleisch warm stellen. Fein geschnittenen Zwiebel goldgelb anbraten und mit Hühnerbrühe aufgießen. Senfkörner und Schlag zugeben. Zwei große Esslöffel Curry unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend Fleisch zugeben und noch etwas aufkochen lassen. Exotische Genießer können kleine Orangenschalen- oder Zitronenschalenstücke in die Soße zugeben. Dazu passt Reis und Gemüse.

Gutes Gelingen wünscht Familie Tiefnig!