

REZEPT

Crispy Chicken mit fruchtiger Currysauce und Reis

von Sabrina EINFACH

ZUBEREITUNG	KOCHEN	KALORIEN PRO PORTION	PORTIONEN
10 min	20 min	880 kcal	100

Zutaten

FÜR 100 PORTIONEN

10000 g	Hähnchen-Minutenfilets
5000 g	Mehl
50 TL	Paprika Scharf
50 TL	Salz
50 TL	Pfeffer
50 St.	Ei
50 TL	Knoblauchpulver
50 TL	Salz
50 TL	Paprika Edelsüss
50 TL	Cayennepfeffer
10000 g	Fruchtcocktail (Konserve)
10000 ml	Rahm
150 TL	Currypulver
50 TL	Kurkuma
50 Prise	Salz
50 Prise	Pfeffer
50 EL	Mehl

Anleitung

1. Reis nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Panade vorbereiten: Dazu das Mehl und 1 TL Backpulver sowie den scharfen Paprika, Salz und Pfeffer vermischen.
3. Marinade vorbereiten Dazu das Ei, das Knoblauchpulver, Salz, edelsüssen Paprika und Cayennepfeffer miteinander verrühren.
4. Fleisch zuerst in die Marinade tauchen und anschliessend durch die Panaden-Mischung ziehen. Alles in eine Pfanne geben und braten.
5. Sauce zubereiten Rahm mit Mehl gut verrühren. Kurkuma, Currypulver, Salz und Pfeffer hinzufügen. Den Fruchtcocktail hineingeben und alles zusammen aufkochen, ca. 5 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen.