

REZEPT

Crispy Chicken mit fruchtiger Currysauce und Reis

von Sabrina EINFACH

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

Zutaten

FÜR 20 PORTIONEN

2000 g	Hähnchen-Minutenfilets
1000 g	Mehl
10 TL	Paprika Scharf
10 TL	Salz
10 TL	Pfeffer
10 St.	Ei
10 TL	Knoblauchpulver
10 TL	Salz
10 TL	Paprika Edelsüss
10 TL	Cayennepfeffer
2000 g	Fruchtcocktail (Konserve)
2000 ml	Rahm
30 TL	Currypulver
10 TL	Kurkuma
10 Prise	Salz
10 Prise	Pfeffer
10 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.