

REZEPT

Crispy Chicken mit fruchtiger Currysauce und Reis

von Sabrina EINFACH

ZUBEREITUNG	KOCHEN	KALORIEN PRO PORTION	PORTIONEN
10 min	20 min	880 kcal	40

Zutaten

FÜR 40 PORTIONEN

4000 g	Hähnchen-Minutenfilets
2000 g	Mehl
20 TL	Paprika Scharf
20 TL	Salz
20 TL	Pfeffer
20 St.	Ei
20 TL	Knoblauchpulver
20 TL	Salz
20 TL	Paprika Edelsüss
20 TL	Cayennepfeffer
4000 g	Fruchtcocktail (Konserve)
4000 ml	Rahm
60 TL	Currypulver
20 TL	Kurkuma
20 Prise	Salz
20 Prise	Pfeffer
20 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.