

REZEPT

Crispy Chicken mit fruchtiger Currysauce und Reis

von Sabrina EINFACH

ZUBEREITUNG	KOCHEN	KALORIEN PRO PORTION	PORTIONEN
10 min	20 min	880 kcal	60

Zutaten

FÜR 60 PORTIONEN

6000 g	Hähnchen-Minutenfilets
3000 g	Mehl
30 TL	Paprika Scharf
30 TL	Salz
30 TL	Pfeffer
30 St.	Ei
30 TL	Knoblauchpulver
30 TL	Salz
30 TL	Paprika Edelsüss
30 TL	Cayennepfeffer
6000 g	Fruchtcocktail (Konserve)
6000 ml	Rahm
90 TL	Currypulver
30 TL	Kurkuma
30 Prise	Salz
30 Prise	Pfeffer
30 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.