

REZEPT

# Crispy Chicken mit fruchtiger Currysauce und Reis

von Sabrina EINFACH

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.