

Fruchtiger Puten-Curry-Topf

Zutaten (für ca. 8-10 Portionen):

- ca. 700 g Putenbrust
- 2 Zwiebeln
- 2 mittelgroße Stangen Porree
- ca. 80 g Butter
- 4-5 EL rische's "Reise nach Indien"
- 6 EL Weizenmehl
- 1,5 l Hühnerbrühe
- 200 g Crème Fraîche
- 300 g Ananasstücke (aus der Dose)
- 300 g Pfirsichstücke (aus der Dose)
- ca. 100 ml Fruchtsaft (von den o.g. Ananas oder Pfirsichen)
- Salz, Pfeffer
- Garnitur: 4 EL geröstete Mandelblättchen

Zubereitung:

- Putenbrust unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in mundgerechte Würfel schneiden
- Zwiebeln schälen und würfeln
- Porree putzen, waschen und in feine Ringe schneiden
- Butter in einem Topf erhitzen, Putenfleischwürfel darin leicht anbraten und herausnehmen
- Zwiebelwürfel und Porreeringe im verbliebenen Bratenfett andünsten
- Fleischwürfel wieder mit in den Topf geben, mit rische's "Reise nach Indien" und Mehl bestäuben, verrühren und dann mit Hühnerbrühe auffüllen
- Unter gelegentlichem Umrühren bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen
- Ananas- und Pfirsichstücke hinzufügen, Crème Fraîche unterrühren und mit Fruchtsaft (Menge nach Geschmack), Salz und Pfeffer abschmecken.
- Garnituroption: s.o.