

Curry - Topf

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schweinsfilets / Schweinefilets	1 Stk.
Zitronensaft	Etwas / nach Bedarf
Reis	1 Tasse(n) / Glas
Ananasstücke	1 Dose(n) / Becher
Currypulver	1 Esslöffel
Feinkristallzucker	1 Esslöffel
Weizenmehl (universal)	1 Esslöffel
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	½ Liter
Zwiebeln	1 Stk.

Zubereitung:

Die Zwiebel in etwas Fett goldgelb anlaufen lassen, Curry, Zucker, Mehl und einen Esslöffel Kokos-Flocken dazugeben und kurz anrösten. Mit Suppe aufgießen. Den gekochten Reis und die Ananas-Stücke dazugeben, mit Zitronensaft abschmecken.

Das Schweinefilet in fingerdicke Scheiben schneiden, rasch abbraten und obenauf legen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1315-Curry-Topf.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at