

Mexikanisches Putencurry



Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Margarine / Thea	Etwas / nach Bedarf
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf
Leitungswasser / Stilles Wasser	1 Viertel
Zwiebeln	1 Stk.
Kartoffeln / Erdäpfel speckig / festkochend	5 Stk.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1 Achtel
Putenbrust	300 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	Etwas / nach Bedarf
Suppenwürfel / Brühwürfel	½ Stk.
Currypulver	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und kochen,
Margarine in einer Pfanne erhitzen,
Zwiebel schälen und fein schneiden,
Fleisch in feine Streifen schneiden,
Zwiebeln anbraten,
Fleisch zugeben,
würzen, weiterbraten,
aufgießen mit Suppe (warmes Leitungswasser mit Brühwürfel vermengen),
weiterköcheln lassen,
Sahne zugeben,
abschmecken,
Kartoffeln auf Teller portionieren und mit Sauce übergießen, mit Paprikapulver leicht bestreuen, Fertig!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-684-Mexikanisches-Putencurry.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at