



Pouletbrustwürfel an Tomaten Currysauce

Vor- und Zubereitungsdauer ca. 30 min.
Kochen: ca. 40 min.

Zutaten für 4 Portionen:

| | |
|--------|--|
| 2 | Schalotten, gehackt |
| 1-2 | Knoblauchzehen, gehackt |
| | Butter zum Dämpfen |
| 1-2 TL | mittelscharfes Curry |
| 2 EL | Kokosraspel |
| 1 dl | Apfelwein oder alkoholfreier Apfelwein |
| 1 dl | Gemüsebouillon |
| 500 g | Tomaten, geschält, in Stücke geschnitten |
| | Salz |
| 1,5 dl | Crème fraîche |
| 400 g | Pouletbrüstchen, in 3 cm grosse Würfel geschnitten |
| | Bratbutter oder Bratcrème |
| 1 EL | Koriander oder Petersilie, gehackt |
| | glattblättrige Petersilie zum Garnieren |

Zubereitung:

Schritt 1

Schalotten und Knoblauch in Butter andämpfen. Curry und Kokosraspel begeben, mitdünsten.



Zubereitung:

Schritt 2

Mit Apfelwein und Gemüsebouillon ablöschen, Tomaten beigegeben, salzen. Zugedeckt ca. 40 min. leicht kochen.

Schritt 3

Crème fraîche zur Sauce geben, pürieren, evtl. durch ein Sieb streichen, abschmecken.

Schritt 4

Poulet in Bratbutter oder Bratcrème anbraten, zur Sauce geben. Zugedeckt ca. 5 min. köcheln. Kräuter darunter mischen, abschmecken.

Schritt 5

Chicken-Tomaten-Curry in vorgewärmten Schälchen anrichten, garnieren.