

Hähnchencurry

Zutaten für 4 Personen

- 250-300g Reis (Basmati ist lecker)
- 500ml Gemüsebrühe
- 500g Hähnchenbrustfilets
- 1 rote Paprika
- 400g braune Champignons
- 1 Tasse Erbsen (tiefgefroren)
- Salz, Pfeffer
- Curry
- frische Petersilie

Zubereitung

Die Hähnchenfilets in kleine Stückchen schneiden. Champignons vierteln, Paprika in feine Streifen schneiden.

Im Topf 1/2 Liter Gemüsebrühe zum Kochen bringen und den Reis ca. 12-15 Minuten kochen.

In der Pfanne 2-3 EL Butter schmelzen. Die Hähnchenstückchen darin anbraten (sie braten nicht wirklich, schmoren eher). Dann das Gemüse dazugeben und ca. 5 Minuten bei geschlossenem Deckel garen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Nun Fleisch und Gemüse zum Reis geben. Mit 2-3 TL Curry würzen.

Frische Petersilie hacken und untermischen. Evtl. noch etwas Flüssigkeit zugeben.

Eigentlich sollte das Ganze nun schon sehr lecker schmecken. Ich habe noch einen Esslöffel Kräuterfrischkäse untergerührt, damit es noch cremiger wurde.