HÄHNCHEN AUF INDISCHE ART



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

400 gr Peperoni fantasia (Paprikastreifen süß-sauer) - VB1
400 gr Riso Basmati (Reis der Sorte Basmati) - RM1
60 gr Gamberetti liofilizzati (Gefriergetrocknete Garnelen) - MS9

Zutaten

400 g Tiefkühlerbsen
n.B. Curry
n.B. Schalotte
n.B. Butter
400 g Hähnchenbrust
n.B. krause Petersilie
n.B. Salz

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Garnelen in einer Schüssel einige Minuten lang in kaltem Wasser einweichen. Den Reis in reichlich Salzwasser etwa achtzehn Minuten lang kochen, dann abgießen und darauf achten, dass ein wenig Kochwasser beiseite gestellt wird. In der Zwischenzeit die Butter in einer Sauteuse schmelzen, die gehackte Schalotte darin anschwitzen, die Erbsen dazugeben und anschwitzen lassen. Die Garnelen und die gewürfelten Paprikaschoten dazugeben, einige Minuten kochen lassen, dann das Currypulver hinzufügen und mit dem Wasser vom Reis verdünnen. Nun die Hähnchenbrust in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten, mit Salz würzen und das Fleisch auf dem Herd lassen, bis es gebräunt ist. Das Hähnchenfleisch unter das Currygemüse rühren und den gekochten Reis mit dieser Würze begleiten. Mit etwas nativem Olivenöl extra beträufeln und mit einem Zweig krauser Petersilie garnieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)