

Sauerkraut-Curry-Topf

Zutaten	Zubereitung
500 g Hähnchenbrustfilet 2 EL Öl 1 EL Kräuter getrocknet Salz, Pfeffer, Paprika	Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Öl mit Kräutern, Salz, Pfeffer und Paprika verrühren und das Fleisch damit marinieren.
2 rote Paprika 1 Chili 2 Lauchzwiebeln	Gemüse waschen, putzen und schneiden: Paprika in Würfel, Chili in feine Streifen und Lauchzwiebeln in Ringe.
	Fleisch portionsweise von allen Seiten in einem Topf anbraten und wieder aus dem Topf nehmen.
1 EL Butter 400 g mildes Sauerkraut 400 ml Kokosmilch 400 ml Brühe 2 TL Currypaste rot 1 TL Zucker	Butter in den Topf geben. Paprika und Lauchzwiebeln darin andünsten. Sauerkraut, Chili, Kokosmilch und Brühe zufügen. Aufkochen und 10-15 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Mit Currypaste und Zucker abschmecken. Fleisch kurz vor dem Servieren zugeben.

