

Häppchen vom Huhn mit Basmati Reis

Zutaten (4 – 6 Portionen)

1 kg Hühnerbrust
2 Lorbeerblätter
2 mittlere Zwiebeln
1 EL Mehl
1 EL Curry piccante Altromercato
1 Glas Naturjoghurt
50 g Butter
Saft einer Zitrone
2 Tassen Gemüse- oder Fleischbrühe
50 g Basmati Reis oder Thay Reis Altromercato, pro Person
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Hühnerbrust in Würfel schneiden und in der Butter anrösten. Feingehackte Zwiebeln dazugeben und langsam köcheln lassen. Lorbeer, Salz und Pfeffer dazugeben, mit Mehl bestäuben, Brühe dazugeben und weiter köcheln lassen. Sobald das Fleisch gegart ist, aus der Pfanne nehmen. Dem Sud das Curry piccante, den Joghurt und den Zitronensaft beifügen. Unter Umrühren eindicken lassen, Fleisch erneut dazugeben und gut umrühren. Mit dem gekochten Basmati oder Thay Reis servieren.

