

Menu

Curry à la Denise

Zutaten (für 4 Pers.)

1 Apfel in Stücke geschnitten
1 gehackte Zwiebel
2-3 Zitronenscheiben mit Schale
2x 500g Joghurt nature
2 Kaffelöffel Hühnerbouillon (Pulver)
Salz, weisser Pfeffer
Hot-Madras-Currypulver
2 EL Honig
6 Pouletbrüstli
2 Zimtstangen
3-4 Gewürznelken
1 Packung weisser Reis

Zubereitung

Für die Joghurtsauce Apfel, Zwiebel, Zitronenscheiben und Joghurt im Mixer gut pürieren. Mit Hühnerbouillon, Salz, Pfeffer, Currypulver und Honig würzen und nochmals gut mixen. Die Pouletbrüstli im Curry wenden und in eine feuerfeste Form legen. Die Joghurtsauce darüber geben, bis die Pouletbrüstli vollständig zugedeckt sind. Zimtstangen und Gewürznelken dazu geben. Im vorgeheizten Backofen auf der zweituntersten Rille bei 200 Grad ca. 45-60 Minuten backen und mit weissem Reis servieren.