

# appetito

## Red Chicken- Curry mit Ananas

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet

<b>2 EL Erdnussöl</b>	in einer Bratpfanne erhitzen
400g Pouletbrüstli, Würfel Salz, Chiliflocken	Pouletwürfel würzen und anbraten, warm stellen
<b>1EL Erdnussöl</b> <b>1 Peperoni, rot</b> <b>1 Peperoncini</b> <b>Ca. 15 Mini Maiskölbchen</b>	in kleine Stücke schneiden, kurz im Öl knackig braten, herausnehmen
<b>1,5 dl Gemüsebouillon</b> <b>1 TL Curry, madras</b> <b>1-2 TL rote Currypaste</b> <b>3 EL Sojasauce</b> <b>1 TL Fischsauce</b> <b>¾ dl Ananassaft</b>	in die Pfanne geben und aufkochen lassen
<b>250g Ananas, frisch, in Würfeln</b>	beifügen, Fleisch und Gemüse wieder begeben, erwärmen
<b>Sojasauce</b> <b>Curry</b> <b>Fischsauce</b> <b>Rote Currypaste</b>	würzen und abschmecken

### Anrichten und Servieren

1 Peperoncini, feine Streifen  
Korianderblättchen  
Red Chickencurry anrichten und mit Korianderblättchen und feinen Chiliringen bestreuen.

Parfumreis, Basmatireis oder feine Nudeln dazuservieren

### Tipp

Dieses Rezept lässt sich auch mit festem Salzwasserfisch (z.B. Flunder, Seezunge) und Crevetten kombinieren!

