

## Indischer Curry-Pot

1 Zwiebel  
2 Rüebli  
2 Stangensellerie  
3 EL Butter

Zwiebel fein hacken, Rüebli und Stangensellerie in kleine Würfelchen schneiden. Gemüswürfelchen in der Butter knackig dünsten.

3 EL Mehl

Mehl über das Gemüse streuen und 2 Min. mitdünsten.

7,5 dl Hühnerbouillon  
125 ml Rahm  
125 ml Kokosmilch  
1 EL Currypulver

Bouillon, Rahm, Kokosmilch und Currypulver zum Gemüse geben, aufkochen und bei kleiner Hitze 20 Minuten kochen.

300 g Pouletbrüstli  
Sojasauce

Poulet in Stücke schneiden mit Sojasauce marinieren und separat kräftig anbraten. Nach der Hälfte der Kochzeit zum Gemüse geben.

1 Tasse Reis, roh

Reis nach Anleitung kochen, zum Gemüse geben und 5 Minuten mitkochen.

30 g Mandelscheiben

Mandelscheiben ohne Fettzugabe rösten und kurz vor dem Servieren darüber streuen.

steiertisch