



# Bulgurpfanne

von jublaspreitenbach@hotmail.com

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

150 g Zwiebel	sehr fein scheiden, anbraten bis sie gold-braun aussehen
1.0 kg Bulgur	hinzufügen und
100 g Rote Currypaste	zugeben und 1-2 min unter kräftigem rühren anbraten
150 g Pepperoni (g)	hacken (sehr fein) und zufügen
1.0 kg Broccoli	in mundgerechte Stücke schneiden und ebenfalls begeben
1.25 Liter Bouillon (flüssig)	ablöschen Deckel aufsetzen und auf niedriger Flamme vor sich hin köcheln lassen.
500 g Crème fraiche	Kurz vor Schluss daruntermischen.
700 g Poulet	In mundgerechte Würfel schneiden und kurz scharf anbraten. Zur Bulgurpfanne beifügen und direkt servieren.