Poulet Curry von JWW

Mengen für 10 Personen

Tags: Fleischgericht

Gewürze: Salz, Pfeffer

100 g Bratbutter	
1.5 kg Pouletgeschnetzeltes	Portionenweise ca. 2 Minuten in Bratbutter anbraten, herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen
0.5 Stück Pepperoni	
0.5 Stück Zucchetti	
100 g Butter	in Chromstahlpfanne warm werden lassen
60 g Mehl	
5.0 dl Bouillon (flüssig)	Hühnerboullion
5 dl Kokosmilch	auf einmal dazugiessen, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, Hitze reduzieren
12 g Salz	
5.0 g Pfeffer	würzen, Pouletfleisch wieder in die Sauce geben, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln

Als Garnitur können Kirschen aus der Dose und gebratene Mandelblättchen verwendet werden