

Poulet Curry von JWW

Mengen für 10 Personen

Tags: Fleischgericht

Gewürze: Pfeffer, Salz

| | |
|-----------------------------|--|
| 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 Zucchini | |
| 100 g Butter | in Chromstahlpfanne warm werden lassen |
| 60 g Mehl | |
| 5.0 dl Bouillon (flüssig) | Hühnerbouillon |
| 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 |