

Hähnchen mit Mandarinen in Currysauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 mittelgroße Hähnchenbrust, 3 Mandarinen, 1 Becher Sahne, 2 Teelöffel Curry, 1 Esslöffel Mandeln (gehackt), 200 ml Brühe, 1 Prise Salz, 300 gr Reis.

Die Vorbereitungen:

Hähnchenbrust in kleine, mundgerechte Stücke schneiden. Mandarinen pellen (möglichst kernlose, süße Früchte verwenden). Die Hühnerbrühe ansetzen.

Die Zubereitung:

Hähnchenbrust mit etwas Öl in der Pfanne gut anbraten. Mit Hühnerbrühe ablöschen. Mandeln hinzufügen. Den Curry hinzufügen, umrühren und 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Dann die Mandarinen hinzugeben. Mit Sahne und Salz abschmecken.
Dazu Reis servieren.