

Hula-Topf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 magere Schweineschnitzel, 2 Esslöffel Öl, 2 Zwiebeln, 0,25 l heißes Wasser, 1 Teelöffel gekörnte Brühe, 1 Teelöffel Curry, 1 Messerspitze Pfeffer, 2 Esslöffel Mehl, ca 6 Esslöffel Wasser, 1 Banane, 2 Scheiben Ananas, 1 Becher Sahne.

Die Zubereitung:

Die Schnitzel abtupen, in fingerdicke Streifen schneiden und in dem Öl anschmoren.

Die Zwiebeln abziehen, in Streifen schneiden und kurz andünsten lassen.

Das heiße Wasser, die Brühe, Curry und Pfeffer mischen, aufgießen und ca. 15 Minuten leicht kochen lassen.

Aus dem Mehl und dem Wasser Mehnteiglein herstellen und die Soße damit binden.

Die Banane in Scheiben und die Ananas in kleine Stücke schneiden, beide Zutaten erst kurz vor dem Servieren unterheben.

Den Becher Sahne steif schlagen und in eine Portionsschale geben. Beim Essen der Speise wird sie auf das Fleischgericht gegeben.

Hervorragend passt dazu Curry-Safran-Reis.