

Bodo\'s Huhn bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1000 gr Hühnerbrust, 2-4 Bananen, 2 Becher Süße Sahne, 2-4 Esslöffel Currypulver, Teelöffel Salz (nach Geschmack), Pfeffer (nach Geschmack), 4-6 Esslöffel Öl, Wasser.

Die Vorbereitungen:

Die Hühnerbrust in kleine Würfel zerteilen, so ca. 2 cm Kantenlänge. Von der Banane die Schale entfernen und die Frucht in Scheiben schneiden.

Die Zubereitung:

Öl in der Pfanne erhitzen, die Hühnerbruststücke zugeben und relativ großer Flamme braun braten - dabei ab und zu wenden. Das Fleisch salzen und pfeffern. Dann die Bananenscheiben zugeben. Alles verrühren, bis die Bananen leicht weich und musig werden.

Currypulver hinzu und zum Schluß die Sahne. Alles miteinander heiß werden lassen und dabei immer wieder mal umrühren. Bei Bedarf Wasser zugießen, wenn einem zu wenig Sauce entsteht oder man es insgesamt lieber flüssiger möchte.

Und wer es besonders scharf möchte, kann natürlich noch eine kleine getrocknete Chili-Schote klein schneiden und reintun.

Dazu paßt Reis, besonders Klebreis ist als Kombi sehr lecker.