

# Kochen mit Klaus

## Hähnchen-Currygeschnetzeltes Madras

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 350 g Hähnchenbrust, 2 kl. Zwiebeln, 3 Knobizehen, Pfeffer, Salz, Öl,
- 1 Pck. Fix f. Curry Geschnetzeltes, 150 ml Hühnerbrühe,
- 250 ml Cremefine, 80 ml Weißwein, 2 TL Hot Madras Currypulver,
- 130 g TK-Erbesen, Petersilie, Schnittlauch

### Zubereitung:

1. Huhn waschen, trocken tupfen u. in Streifen schneiden. Gemüse putzen. Zwiebel u. Knobi klein würfeln.



2. Huhn in heißem Öl scharf anbraten, herausnehmen, mit Salz u. Pfeffer würzen. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett glasig dünsten. Mit Cremefine u. Brühe ablöschen. Fix einrühren, aufkochen u. 15 Min. einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer u. Currypulver abschmecken. Mit Wein verlängern.



3. Huhn mit Erbsen zugeben u. erwärmen. Kräuter unterheben.



*Tipp des Chaoten: Dazu Reis servieren.*

