

Puten-Ananas-Curry

6 Putenschnitzel
1 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer
3 EL Sojasoße
 $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer
3-4 TL Curry
2 TL Hühnerbrühepulver
8-10 EL Curryketchup
1 große Dose Ananas in Stücken
2 Becher Sahne
1 EL Worcestersoße
ggf. etwas Soßenbinder



Martina Ruck

selbständige Pampered Chef Beraterin & Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Putenschnitzel in Streifen schneiden.

Öl in der Sauteuse erhitzen und Geschnetzeltes darin anbraten.

Kräftig mit Salz & Pfeffer würzen.

Cayennepfeffer, Curry und Hühnerbrühe unterrühren.

Curryketchup zugeben und einrühren.

Ananasstücke mit Saft zugeben und köcheln lassen,

Sahne und Worcestersoße einrühren, unter Rühren aufkochen lassen, ggf. mit etwas Soßenbinder andicken und abschmecken, je nach Geschmack noch etwas nachwürzen.

Dazu passt Reis perfekt als Beilage.

Tipp:

Wer keine Ananas mag, kann sie auch weglassen, aber unbedingt den Saft zugeben.