



# Fruchtiges Putencurry



## Zutaten (für 4 Personen)

- 500 g Putenbrustfilet
- 3 EL Öl
- 1 EL Curry
- 1/8 l Hühnerbrühe
- 1 große Dose Ananas in Stücken
- 1 Dose Pfirsiche
- 150 ml fettarme Sahne
- 1 EL Speisestärke oder alternativ Soßenbinder
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Beilage: Reis

## Zubereitung

Das Putenbrustfilet in Streifen schneiden und in einer großen Pfanne in heißem Öl knusprig anbraten. Anschließend den Curry unter die Putenstreifen rühren. Die Hühnerbrühe und 1/8 Liter vom Ananas-Saft zugießen und etwa fünf Minuten bei milder Hitze garen.

Die Sahne zum Fleisch gießen und aufkochen lassen. Die mit kaltem Wasser angerührte Speisestärke vorsichtig unterrühren. Alternativ kann auch fertiger Soßenbinder verwendet werden.

Die Ananas- und Pfirsich-Stücke zugeben und alles kurz aufkochen, mit Salz, Pfeffer sowie Zucker abschmecken.

Als Beilage empfehlen wir Ihnen Reis.



Elbdampfer - Kurort Rathen