famila besser als gut!

QUALITÄTS FLEISCHEREI

Seit 1974

Kochen Sie heute:

Kikok Hähnchenfilets

mit Ananascurry, Wildreis und Porree

Zubereitungszeit

ca. 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

1 kg	Kikok Hähnchenbrust
2	Stangen Porree
2 EL	Kokosöl
1	Ananas
1 TL	Steakhouse Geflügel BBQ
1 TL	Currypulver
1	Kleines Stück Ingwer
500 ml	Kokosmilch
4 EL	geröstete Erdnüsse
1 Bund	Koriander
1/2	Granatapfel

So gelingt's:

Zubereitung

Das Hühnerfleisch abtupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Porree gründlich waschen und in Scheiben schneiden. Die Ananas von Schale befreien, halbieren, den Strunk entfernen und in Stücke schneiden.

Das Kokosöl in einer Pfanne erhitzen und das Hähnchen rundherum darin scharf anbraten.

Den Porree hinzugeben und kurz mit anschwitzen. Steakhouse Geflügel Grill BBQ-Sauce sowie Currypulver und Ingwer hinzugeben, kurz mit anschwitzen und mit Kokosmilch ablöschen. Aufkochen und für 10-15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

5-10 min köcheln lassen

Die Ananas unterrühren, abermals kurz aufkochen lassen und mit Erdnüssen sowie Koriander servieren. Mit Wildreis servieren.

Mhh lecker!

Viel Spaß beim **Nachkochen** und einen **guten Appetit!**

Ihre famila Qualitätsfleischerei