

Andi und Alex

Rezept von Andreas Wojta

Curryhendl mit Ananas-Chutney

40 Minuten (ohne Stehzeit) /aufwendig



Zutaten für 4 Personen

500 g Hühner-Innenfilets, 100 g Cornflakes, 2 Eier, Mehl zum Panieren, 200 g Sauerrahm, 1 EL Currypulver, Saft von 1 Zitrone, Salz, Öl zum Backen; 600 g Ananasfleisch (Dose oder frisch), 1/2 Chilischote, 2 EL gehackter Ingwer, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Tafellessig, 3 EL Honig;

Zubereitung

Die Hühnerfilets in gewünschte Stücke schneiden und mit Salz würzen. Sauerrahm mit Currypulver und Zitronensaft vermengen und die Hühnerfilets einlegen. Mit Klarsichtfolie bedecken und 1 bis 2 Stunden marinieren.

Ananasfleisch in kleine Stücke schneiden. In einem Topf Öl erhitzen Chilischote, Ananas und angedrückte Knoblauchzehe darin anrösten, mit Essig ablöschen, Ingwer und Honig zufügen und gut verrühren. Bei nicht zu starker Hitze vorsichtig aufkochen. Mit Salz abschmecken, Chilischote entfernen und zugedeckt durchziehen lassen.

Die Cornflakes in einen Plastikbeutel geben und mit der Hand zerkleinern. Die Hühnerfilets mit Mehl, Ei und Cornflakes panieren und schwimmend in heißem Fett goldbraun backen. Aus der Pfanne heben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit dem Ananas-Chutney servieren.