

KOCHEN FÜR DAS WOCHENENDE

Riz Casimir

Ein Rezept für 4 Personen von Stefanie Kowalt vom Landgasthof „Zur Linde“ in Weilrod-Gemünden.

Zutaten:

- 400 g Hähnchenbrust oder Putenfilet in Streifen geschnitten
- 300 g Reis
- 2 Bananen
- 2 Ananasringe
- 100 ml Ananassaft aus der Dose
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Currypulver
- 5 EL Butterschmalz
- 3 EL Mehl
- 200 ml Geflügelbrühe
- 200 ml Sahne
- 1 EL Korinthen oder Rosinen
- Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung:

Den Reis in Salzwasser gar kochen.

Die Bananen und Ananas in Stücke schneiden. Beides in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Inzwischen das Hähnchen waschen, trocknen, in Streifen schneiden und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Die Ananas und die Bananen aus der Pfanne nehmen und das Hähnchenstreifen darin anbraten. Danach kurz ziehen lassen.

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel mit drei Esslöffel Butterschmalz in einem Topf glasig anbraten. Das Currypulver und das Mehl einrühren. Zusammen mit der Geflügelbrühe und dem Ananassaft aufkochen lassen. Die Sahne einrühren, das Fleisch hinzugeben. Zum Schluss die Früchte hinzufügen und vorsichtig unterheben.

Eine Portion Reis in die Mitte des Tellers geben. Mit der Schöpfkelle eine Mulde hineindrücken (oder einen Reisring) verwenden, das Geschnetzelte in die Mitte füllen und mit Korinthen bestreuen.