



Aprikosen-Curry

Hauptmahlzeit

Zutaten

Menge	Zutat
2 Stk	Zwiebeln
4 Stk	Schweine Filets
etwas	Currypulver
0.5 Stk	Suppenwürfel (Gemüse)
6 Stk	Aprikosen
2 EL	Sauerrahm
etwas	Pfeffer weiß

Zubereitung

Personen : 3

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
----------	---------	--------------

Aprikosen-Curry (40 Minuten)

<input type="checkbox"/>	1.	<p>2 Stk Zwiebeln schälen und klein schneiden. 4 Stk Schweine Filets in kleine Streifen schneiden. Beides in einer Pfanne mit etwas Rama flüssig andünsten. Mit etwas Currypulver und etwas Pfeffer weiß würzen. Nun 100 ml Wasser und 0.5 Stk Suppenwürfel (Gemüse) hinzugeben und aufkochen lassen. 6 Stk Aprikosen aus der Konserve klein schneiden, hinzugeben und etwas andünsten lassen. Nun das Ganze vom Herd nehmen und 2 EL Sauerrahm gut unterrühren.</p>
--------------------------	----	--

Tipp

Mit Reis und gegartem Chinakohl servieren.

Anstelle von Aprikosen kann man auch Pfirsiche nehmen. Nimmt man halt an Menge etwas weniger. Zum verfeinern kann man einen Schuss Weißwein dazugeben.



Hauptspeisen

Light

Alkohol

Besuch

• **Schwierigkeit**

Leicht

• **Zeitkategorie**

• **Nährwert**

• **Punkte**

0

• **Bewertung**

Keine Bewertung

• **Zeit**

40 Minuten

• **Preiskategorie**