Aprikosen-Curry

Hauptmahlzeit

Zutaten

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

Zubereitung

Personen: 3
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Aprikosen-Curry (40 Minuten)
☐
1.

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

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
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  40 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste