

Curry Maharani

(Rahmcurry)

Zutaten für 2-3 Personen

1		Schalotte	Fein hacken
1	EL	Ceylon-Curry	
1	EL	Butter	Schalotte und Curry in Butter sanft dünsten
1	dl	Weisswein	Ablöschen
½	dl	Orangensaft	
½	dl	Noilly Prat	
1	TL	Hühnerbouillon	Beigeben und Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren
2.5	dl	Rahm	Zu Reduktion geben
½	TL	Kurkuma, gemahlen	
2	EL	Kokosflocken	Zu Sauce geben, aufkochen und auf kleinem Feuer weiter köcheln bis sie bindet. Sauce durch Sieb streichen
		Curry	
		Salz	
		Chilli a.d.M	Abschmecken, Sauce warm stellen
400	g	Geschnetzeltes (Schwein od. Geflügel)	In heisser Butter kurz scharf anbraten, zu Sauce geben und sofort servieren
		Servieren	Mit Nudeln oder Trockenreis servieren