

Curry-Geschnetzeltes

Kategorie: Hauptspeise

Zubereitungszeit: 50 min

Portionen: 4

Zutaten:

- 750 g Schweinefleisch aus der Hüfte
- 2 EL Fett zum Braten (Öl)
- 3 EL Butter
- 2 große saure Äpfel
- 2 EL Curry
- ½ Liter heiße Fleischbrühe
- Salz
- weißer Pfeffer
- Saft einer halben Zitrone
- 50 g Rosinen
- 1 Banane
- 6 EL Dosenmilch oder normale Milch
- 3 EL Sahne
- 3 EL Kokosflocken

Beschreibung:

Das Fleisch fein schnetzeln und im heißen Fett (Öl und Butter gemischt) bei starker Hitze kräftig anbraten.

Die geschälten und gewürfelten Äpfel kurz mitbraten. Curry unterrühren und die Fleischbrühe sofort zufügen. Das Geschnetzelte ca. 25 Minuten schmoren lassen.

Dann die eingeweichten, abgetropften Rosinen und die mit dem Zitronensaft zerdrückte und verrührte Banane ca. 10 Minuten mitgaren. Dosenmilch und Sahne unterrühren und das Geschnetzelte abschmecken.

Kokosflocken in der heißen Butter goldgelb rösten und auf das fertige Fleisch streuen.

Passend zum Geschnetzelten kann beispielsweise Reis und ein frischer Salat serviert werden.

Notizen:

