



Sauerkraut-Currytopf

Zutaten:

1 Beutel Mildessa 3 Minuten
klassisch (400 g)
500 g Hähnchenbrustfilet
2 EL Olivenöl
2 EL gemischte, gehackte Kräuter
(z.B. Petersilie, Schnittlauch,
Kerbel, etc.)
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
2 rote Paprikaschoten
1 kleine rote Chilischote
2 Lauchzwiebeln
1 EL Butter
je 200 ml Kokosmilch und Brühe
1-2 TL rote Currypaste

Empfohlene Produkte:



Schritt 1: Der Anfang

Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Öl und Kräuter verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Marinade mit den Fleischstücken vermischen und kurze Zeit durchziehen lassen.

Schritt 2: Die Zutaten zubereiten

Paprika- und Chilischoten halbieren, putzen und waschen. Paprikaschoten in Würfel und Chilischote in feine Streifen schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.

Schritt 3: Die Fleischstücke anbraten

Fleischstücke in einem Topf anbraten und herausnehmen. Butter in das verbliebene Bratfett geben und erhitzen. Paprikaschoten und Lauchzwiebeln dazugeben und andünsten. Sauerkraut zufügen und ebenfalls andünsten. Chilischote, Kokosmilch und Brühe zugeben, aufkochen und abgedeckt ca. 5-10 Minuten garen.

Schritt 4: Der letzte Schliff

Eintopf mit Salz und Currypaste abschmecken. Hähnchenbrustfilet wieder dazugeben und kurz mit erhitzen. Eintopf in große Suppentassen oder -teller füllen und nach Wunsch mit frischem Baguette servieren.