

# Geflügel Rezepte

## Geflügel Curry Indisch

Gattung: Geflügelgerichte, Indien, Obst, Gemüse

---

1	Poularde	2	Essl. Currypulver
2	Zwiebel	1	Essl. Mehl
3	Äpfel	1/2 Liter	Kokosmilch
4	Essl. Olivenöl		Salz
2	Teel. Tomatenmark		Pfeffer

---

Gekochte Poularde zerlegen und das Fleisch in kleine Stücke schneiden.

Mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Öl anbraten.

Fleisch herausnehmen und klein geschnittene Zwiebeln und Äpfel darin andünsten.

Dann Tomatenmark, Currypulver und Kokosmilch zugeben, gut verrühren und bei geringer Hitze eine knappe 1/2 Std. kochen.

Abschmecken.

Dazu: Ananas-Reis, Mango-Chutney