



HUG Menu-Pastetli mit Pouletsauce exotique

Rezept für 8 HUG Menue-Pastetli 8,5cm mit separatem Deckel

Zutaten

50 g	Pinienkerne
200 g	Ananas in Würfel geschnitten
100 g	Datteln in Streifen geschnitten
100 g	Bananen in Rädchen geschnitten
50 g	Butter oder Margarine
400 g	geschnetzeltes Pouletfleisch
30 g	Mehl
1 dl	Weisswein
1,5 dl	Hühnerbouillon
2 dl	Sauerrahm
	Currypulver
	Salz, Pfeffer



Zubereitung

Die Pinienkerne ohne Fett hellbraun rösten. Zur Seite stellen.

Ananas, Datteln und Bananen in Butter oder Margarine sorgfältig kurz anbraten. Mit Curry bestäuben und ebenfalls zur Seite stellen.

Das geschnetzelte Pouletfleisch mit dem Mehl bestäuben und portionenweise anbraten. In eine Schüssel geben.

Den Bratsatz mit dem Weisswein ablöschen, die Hühnerbouillon begeben und aufkochen lassen. Den mit Currypulver verrührten Sauerrahm ebenfalls beifügen.

Köcheln lassen bis die Sauce gebunden ist. Abschmecken.

Fleisch, Pinienkerne und Früchte mit der Sauce mischen und alles nochmals heiss werden lassen.

