

# Hähnchenpfanne mit Curry

500 g Hähnchenbrustfilets (oder auch Putenfilets)

4 EL Öl

Salz, Pfeffer

500 - 600 g Porree (geputzt)

2 - 3 EL Mehl

2 TL Currypulver

1/8 l Weißwein

¼ l Gemüsefond (Glas)

1/8 l Schlagsahne

1 Apfel

1 kleine Dose Mandarinen

Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und in einer Pfanne im heißen Öl von allen Seiten schnell braun anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne heben.

Porree putzen, waschen und schräg in Ringe schneiden. Im Bratfett glasig dünsten, mit Mehl und Curry bestäuben und kurz anschwitzen.

Wein, Fond und Sahne zum Porree geben und verrühren. Fleisch hinzufügen, zugedeckt bei milder Hitze 10 Minuten garen.

Den Apfel schälen, vierteln, entkernen und quer in Spalten schneiden. Nach 5 Minuten mit den abgetropften Mandarinen in die Pfanne geben. Dazu passt Reis.