

Pute indisch

1 kg Putenschnitzel
3-4 Zwiebeln
5 EL Öl, Salz
1,5 EL Currypulver (oder nach Geschmack)
2 kleine Dosen Mandarinen
1 Glas Mango-Chutney 250 g
100 g Rosinen
100 g gehobelte Mandeln
50 g Butter

Öl im Topf heiß werden lassen, das gewürfelte Putenfleisch dazugeben und hellbraun anbraten. Dann die geschälten und gewürfelten Zwiebeln dazugeben. Mit anbraten. Dabei gelegentlich umrühren.

Die Mandarinen mit Saft, das Chutney, Currypulver und die Rosinen jetzt mit in den Topf geben. Alles nun mit Deckel köcheln lassen bis das Fleisch gar ist. (Das geht sehr schnell – probieren, damit nichts verkocht) Mit Salz abschmecken.

Kurz vor dem Servieren die Mandelblätter in der erhitzten Butter (in einer Pfanne) goldgelb rösten. Das Gericht damit bestreuen.

Als Beilage: Curry-Reis