

CHICKEN MADRAS CURRY



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Madras 450g

ZUTATEN

2
kg 

- 500 g Hühnerschenkelfleisch geschnitten
- 2 Zwiebeln
- ½ Sellerieknolle
- 100 g BreSC Madras
- 200 g Pariser Kartoffeln
- 250 g grüne Bohnen
- 0,5 l Kokosnussmilch

ZUBEREITUNG

Das Huhn mit Madras marinieren. Die Zwiebeln und Sellerieknolle schälen und in Stücke schneiden. Die Pariser-Kartoffeln und grünen Bohnen halbieren. Das Hühnerfleisch anbraten und das Gemüse dazugeben. Gut durchbraten. Mit der Kokosmilch ablöschen und unter einem Deckel bei schwacher Hitze garen. Zusammen mit z. B. Papadums und Chutney servieren.