



### Rezept

## KNEUSS Guggeli Riz Casimir

### Geschmackserlebnis

Ein Klassiker den alle gerne essen!

### Minuten

30 Minuten

### Personen

4 Personen

### Kategorie

Klassiker

### Zutaten

- 600 g KNEUSS Guggeli Poulet Innenfilet
- 1 EL Bratbutter
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Für die Sauce

- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel, grob geschnitten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Apfel, geviertelt und entkernt

- 1 Banane, geschält und grob geschnitten
- 2 bis 3 EL Currypulver
- 2 dl Geflügelfond oder Bouillon
- 3 dl Kokosmilch oder Rahm
- Salz
- 1 EL Honig oder Zucker
- Früchte der Saison: Da können Sie verwenden was gerade da ist, passend immer Ananas, Mango, Pfirsich aber auch Zwetschgen oder Aprikosen
- Wer Lust hat röstet noch Cashewnüsse oder Mandeln an.
- Gekochter Trockenreis

### Zubereitung

1.

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Zwiebeln und Früchte dazugeben und anschwitzen. Mit dem Currypulver bestäuben und dem Geflügelfond auffüllen.

2.

Die Kokosmilch begeben und alles langsam einköcheln lassen. Gut mixen und durch ein Sieb streichen. Die Sauce sollte schön cremig sein. Abschmecken und auf die Seite stellen.

3.

Die KNEUSS Guggeli Poulet Innenfilet in der heissen Bratbutter anbraten und leicht würzen. Zu der Currysauce geben und darin ziehen lassen.

4.

In der Zwischenzeit Früchte der Saison kurz in Butter braten.

5.

Den Reis auf vorgewärmte Teller geben und das Curry in die Mitte setzen, mit den Früchten garnieren