

TRADITION
SEIT 1928

Rehorik

REZEPT VON REHORIK

WIR PRÄSENTIEREN:
HÜHNCHEN
TOMATEN
CURRY



Rezept + Zutaten bestellbar
vom 20.04. - 30.04. telefonisch unter
0941/59975895 oder 0941/51727
oder per Mail: kaffee@rehorik.de.

ZUTATEN

1	Zwiebel
2 EL	Tomatenmark
1 EL	Scharfer Senf
100 ml	Weißwein
1 Dose	Tomaten in Stücken
250 g	Hähnchenbrust von der Metzgerei „Stierstorfer“
400 ml	Kokosmilch
	Öl/Butter zum Anbraten
	Soul & Spice Mild Malabar Curry
	Beliebiges Gemüse wie Zucchini, Karotten, Champignons
	Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Das Hähnchen in Würfel schneiden und mit Salz & Senf marinieren. Die Zwiebel klein schneiden und mit dem Tomatenmark in Öl oder Butter anbraten.

Das Hähnchen hinzufügen, danach das Gemüse dazugeben. Dann mit Weißwein ablöschen und ein wenig einreduzieren lassen. Dose Tomatenstücke hinzugeben, etwas einkochen lassen und dann Soul & Spice Mild Malabar Curry nach Geschmack hinzufügen (etwa 2-3 EL).

Die Kokosmilch einrühren, mit Salz & Pfeffer abschmecken und 10 min köcheln lassen. Dann mit Beilage, wie Reis oder Kartoffeln, genießen.

PERFEKT DAZU

2018 Sauvignon Blanc, Dr. Gänz, Nahe D; 12,50 €

2019 Grüner Veltliner, Sechs Hände, Weingut Seymann,
Weinviertel; 11,95 €

2018 Rehorik Weißwein Cuvée, Rudi Rüttger, Pfalz D; 7,90 €

