

Putenschnitzel "Haiti" (4 Pers.)

Zutaten:

250 gr. Langkornreis

1/2 l Salzwasser

2 EL Mehl

Salz

Curry

1 Ei

1 Beutel Mandelblätter (40gr)

4 EL Kokosraspel (40 gr.)

1 Bund Lauchzwiebeln

4 Putenschnitzel (je ca. 150 gr.)

4 Scheiben Ananas (Dose)

1 Dose Mandarinen

1/4 l Saft von den Früchten

1 l Instant-Hühnerbrühe

3 EL Instant-Soßenbinder

evtl. 1 TL Zitronensaft

evtl. Kirschen zum Garnieren

Margarine.

Zubereitung:

Den Reis in das kochende Salzwasser geben und 15-20 min ausquellen lassen. Mehl mit Salz, Pfeffer und Curry würzen, das Ei verschlagen, Mandelblätter und Kokosraspel mischen. Von den Lauchzwiebeln die Zwiebeln abschneiden und evtl. halbieren. Das Grüne in Ringe schneiden. Putenschnitzel nacheinander in Mehl, Ei und der Mandel-Kokos-Mischung wenden, festdrücken. In heißer Margarine bei mittlerer Hitze etwa 4 min von jeder Seite braten, warm stellen. Dosenobst abgießen. Die abgetropften Ananasscheiben im Bratfett erhitzen, auf die Schnitzel legen. Dann die Zwiebeln im Bratfett andünsten, etwas Curry darüber streuen und mit Fruchtsaft ablöschen, Instant-Hühnerbrühe und Soßenbinder einrühren, aufkochen lassen, Mandarinen zufügen und evtl. mit Zitrone abschmecken. Das Lauchgrün in heißer Margarine 2 min dünsten, den Reis unterheben und erhitzen. Die Schnitzel auf dem Reis anrichten, etwas Soße darüber gießen und evtl. mit Kirschen

garnieren. Die restliche Soße extra reichen.

Tolles Geflügel-Gericht!!!