Rezept

Currypute mit Äpfeln und Reis

Ein Rezept von Currypute mit Äpfeln und Reis, am 18.05.2025

Zutaten

	Salz
1	Frühlingszwiebel
1 EL	Öl
1	Beutel (62,5 g) 8-Minuten-Reis
1/2 TL	Hühnerbrühe (Instant)
	Zucker
	Pfeffer
1	kleiner Apfel
1	Putenschnitzel (ca. 150 g)
1 TL	Currypulver
150 ml	Milch
1 TL	Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

Zubereitung

1. 1 l Salzwasser für den Reis aufstellen. Frühlingszwiebel putzen, waschen und schräg in Scheiben schneiden. Apfel waschen und mit einem Apfelausstecher entkernen. In ½ cm dicke Ringe schneiden. (Oder vierteln, entkernen und in Spalten schneiden.)

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und pro Seite 2-3 Min. braten. Reis im kochenden Wasser garen.

3. Nach 3-4 Min. Apfel und Frühlingszwiebeln zum Fleisch in die Pfanne geben und kurz anbraten. Alles mit Curry und Brühe bestreuen und mit Milch ablöschen. Aufkochen und 3-4 Min. offen köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer (falls nötig), Zucker und Zitronensaft abschmecken.