

Rezept

Hähnchencurry mit Ananas

Ein Rezept von Hähnchencurry mit Ananas, am 09.06.2026

Zutaten

400 g Hähnchenbrustfilet ohne Haut	300 g Staudensellerie
150 g Kirschtomaten	150 g Ananasfruchtfleisch
2 EL Maiskeimöl	1 EL rote Currypaste
250 ml Hühnerbrühe	250 g Joghurt (3,5 % Fett)
5 EL Magermilchpulver	2 TL Speisestärke
4 EL helle Sojasauce	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Hähnchenbrust trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden. Staudensellerie putzen, waschen, schräg in Stücke schneiden. Tomaten waschen, halbieren. Ananas würfeln.
2. Öl im Wok oder einer hohen Pfanne erhitzen, Currypaste einrühren und kurz anbraten. Hühnerbrühe angießen, 5 Min. köcheln lassen. Fleisch, Sellerie und Ananas zufügen und 7-8 Min. leicht köcheln lassen.
3. Joghurt mit Milchpulver und Speisestärke glatt rühren. Zum Curry geben, nochmals aufkochen lassen. Tomaten untermischen. Hähnchencurry mit Sojasauce und Salz abschmecken.