

Rezept

# Hähnchencurry mit Ananas

Ein Rezept von Hähnchencurry mit Ananas, am 14.04.2026

## Zutaten

<b>400 g</b> Hähnchenbrustfilet ohne Haut	<b>300 g</b> Staudensellerie
<b>150 g</b> Kirschtomaten	<b>150 g</b> Ananasfruchtfleisch
<b>2 EL</b> Maiskeimöl	<b>1 EL</b> rote Currypaste
<b>250 ml</b> Hühnerbrühe	<b>250 g</b> Joghurt (3,5 % Fett)
<b>5 EL</b> Magermilchpulver	<b>2 TL</b> Speisestärke
<b>4 EL</b> 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.