

# Poulet-Curry mit Kokosmilch

Für 3 Portionen

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

350 g Pouletbrüstli In 2-3 cm grosse Würfel schneiden

## Marinade

2 El	Kokosmilch	alle Zutaten verrühren, Poulet damit begiessen und zugedeckt im Kühlschrank mindestens 1 Std. marinieren
1 Tl	Currypulver	
1-2 El	Ananassaft (aus Dose)	
1-2 Stk	Knoblauchzehen, in Scheibchen	
wenig	Pfeffer	

## Zubereitung

2 Stk.	Böle, gehackt	im heissen Öl andämpfen
2 Stk.	Knoblauchzehen, fein zu einer Paste gehackt	
1 Dose	(400g) gehackte Tomaten	mit den Tomaten und der Kokosmilch ablöschen
2 dl	Kokosmilch	
2 Tl	Currypulver	zufügen und alles 30-40 Min. einköcheln lassen
	mariniertes Pouletfleisch	mit der Marinade zur Sauce geben, ca. 10 Min. darin schmoren lassen
4 Scheiben	Ananas, abgetropft, in Stücken	Früchte zufügen, 2-3 Min. in der Sauce heiss werden lassen
1 Dose	Pfirsiche, in Stücken	
	Salz, Pfeffer, Muskat, Zimt, Korianderpulver	das Gericht mit den Gewürzen abschmecken



