

Ofencurry

Zutaten:

- * 0,3 kg Putenfleisch
- * 1 Zwiebel
- * 1 kl. Dose Mais
- * 1 kl. Dose Pilze
- * 1 kl. Dose Ananas
- * 1 Glas Currysoße, z.B. Unox
- * 1 Glas Chilisoße, z.B. Unox
- * 1 Becher süße Sahne
- * Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zuerst den Bräter fetten. Fleisch klein schneiden, auf Gulaschwürfelgröße. In den Bräter geben, etwas salzen und pfeffern. Geschälte, in Würfel geschnittene Zwiebeln, abgetropfte Erbsen, Pilze und Ananas darüber geben. In einem gr. Messbecher, Sahne, Curry- und Chilisoße verquirlen und über die Zutaten gießen. Den Bräter mit Alufolie abdecken, und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei ca. 180 Grad, 1 Std. garen. Entweder direkt servieren oder später (bis 24 Std. später), ganz langsam wieder erwärmen.

Es kann sein das zuviel Soße entsteht, weil es diese Unox Soßen nicht im Single Pack gibt. Nehmt einfach entsprechen weniger Soße.

Guten Appetit!