

# TEIGWAREN

## ENTEN-FARFALLE MIT KOKOSCURRY



### ZUTATEN (10 Portionen)

- 500g Farfalle
- 30g **Indian Curry Medium**
- 5 konfierte Entenbeine
- 50cl Kokosmilch Thai Kitchen
- 300g Sultaninen
- 150g geschälte Mandeln
- 1 Bund Petersilie
- 100g Schalotte
- 2g Pfeffer
- 3g Salz

15  
min

Zubereitung

10  
min

Garzeit

### Zubereitung:

- 1- Farfalle während 6 Minuten kochen. Abkühlen lassen und beiseite stellen.
- 2- Fleisch von den Knochen nehmen und etwas Fett des konfierten Entenfleischs beiseite stellen.
- 3- Mandeln mahlen. Schalotten und Petersilie hacken.
- 4- In einer heißen Pfanne die Schalotte im Entenfett anschwitzen, Entenfleisch zugeben und mit Kokosmilch Thai Kitchen ablöschen, danach **Indian Curry Medium McCormick** zugeben. Während ca. 3 Minuten kochen lassen.
- 5- Farfalle und Sultaninen zugeben. Kochen, bis die Farfalle schön glänzen.

### Anrichten:

Farfalle anrichten und Mandeln und Petersilie darüberstreuen.



# REIS

## REIS NACH INDISCHER ART UND CARMELISIERTES POULET



### ZUTATEN (10 Portionen)

- 600g Basmati-Reis
- 22g **McCormick Curry Mild**
- 5 Pouletbrüste
- 2 Mangos
- 3kg Granny-Smith-Äpfel
- 150g Honig
- 5cl Limonensaft
- 3cl Traubenkernöl
- 2g Pfeffer
- 3g Salz

20  
min

Zubereitung

10  
min

Garzeit

### Zubereitung:

- 1- Die Pouletbrüste in dünne Filets schneiden.
- 2- Die Filets salzen, dann in einer heißen Pfanne mit einem Schuss Öl bräunen. Die Filets aus der Pfanne nehmen.
- 3- Die Pfanne mit dem Honig ablöschen, dann caramolisieren lassen. Die Pouletfilets wieder in die Pfanne geben, dann 10g **McCormick Curry Mild hinzugeben** und die Filets damit bedecken. Warm halten.
- 4- Die Granny-Smith-Äpfel in kleine Würfel schneiden, ohne sie zu schälen, und sie mit Limonensaft bedecken.
- 5- Die Mango schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 6- Den Reis nach kreolischer Art kochen, indem Sie 12g **McCormick Curry Mild** in das Kochwasser des Reises hinzugeben.
- 7- Den Reis mit den Apfel- und Mangowürfeln vermischen.

### Anrichten:

Den Reis in einem Kreis anrichten, die Pouletfilets mit etwas Honigsauce hinzugeben.

