



Thai Kitzcurry

1Kg ausgelöstes Keulen- oder Schulterfleisch, 6-8 EL Öl, 4-6 Zwiebeln, Salz, Pfeffer, 2-3 EL Currypulver oder Currypaste, ¼ Liter Fleischbrühe, 1/8 Liter Ananassaft, 1/8 Liter Kokosmilch, 2 kleine Bananen, 2-3 Scheiben Ananas.

Das ausgelöste Fleisch in Würfel schneiden und in Öl scharf anbraten. Die feingeschnittenen Zwiebel zugeben und mit Salz, Pfeffer und dem Currypulver oder Currypaste würzen, Fleischbrühe zugießen und bei geschlossenem Topf schmoren lassen, bis das Fleisch weich ist. Danach Kokosmilch, Ananassaft, kleine Ananasstücke und die in Scheiben geschnittenen Bananen zugeben und kurz erhitzen. Mit Reis und Salaten servieren.

Guten Appetit

wünscht Ihnen Ihr Firnerbauer Franz Eineder