



Curry Geschnetzeltes nach Pavilion's Art

Eines meiner vielen Lieblingsgerichte, die meiner Meinung nach jedem schmecken!

Zutaten für 4-6 Portionen:

800-1000g Hähnchenbrustfilet
2 x 500g Tagliatelle
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
ca. 30-40g Curry
(je nach Geschmack)
etwas Salz & Pfeffer
ca. 250ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
(wer kein selbstgemachte Brühe hat, kann fertige Fondantbrühe verwenden)
Butterschmalz zum anbraten
(ich verwende Kräuterbutter)
etwas Trockenpetersilie zum garnieren auf dem Teller.



Vor & Zubereitung:

Am Vortag:

Als erstes die Hähnchenbrustfilet halbieren, das Fleisch mit Curry, Salz und Pfeffer würzen. Danach die Schalotte schälen und klein würfeln, dasselbe macht Ihr mit den Knoblauchzehen, dann gebt beides dem Fleisch hinzu und vermengt das etwas. Die so eingelegte Masse mit einem Deckel abschließen und über Nacht in den Kühlschrank damit!

Das zubereiten:

Als erstes einen großen Topf mit Wasser für die Tagliatelle auf den Herd stellen und einschalten, denn die Nudel benötigen mehr Zeit zum kochen als die Zubereitung für das Geschnetzelte. *(Es sei denn, Ihr verwendet die fertigen Tagliatelle, gibt es in jedem Supermarkt im Kühlfach. Dann entsprechend vorgehen.)*

Wenn das Wasser kocht, etwas Salz *(bitte nicht zu viel)* hinein geben und dann die Tagliatelle! *(ab und zu umrühren nicht vergessen)*

Jetzt eine geeignet große Pfanne oder Bräter auf den Herd stellen, die Butter rein und zerlaufen lassen. Wenn die Butter zerlaufen ist, den Herd auf höchste Stufe stellen und das eingelegte hinzu geben. Ab und zu unter umrühren schön anbraten. Wenn das Fleisch cross angebraten ist, mit der Fleisch- Gemüsebrühe ablöschen und kurz aufköcheln lassen. Zum „eindicken“ könnt Ihr gerne Mondamin für Helle Saucen verwenden, das verändert nicht wesentlich den Geschmack!

Eventuell müsst Ihr noch etwas mit Curry, Salz & Pfeffer nachwürzen (je nach eigenem Ermessen)!

Mittlerweile müssten auch die Tagliatelle gar sein, abschütten, aber nicht abspülen! (dabei verliert die Tagliatelle die Bindung zur Sauce)

Den Serviervorschlag überlasse ich Euch, denn jeder macht das anders!

Als Beilage empfehle ich einen grünen Blattsalat oder Salat je nach Saison!

Ich wünsche Euch viel Spaß beim nachkochen und vor allen einen gesegneten Appetit!