

Uncle Ben's Riz Casimir

30 Minuten



Leicht



Zutaten

- 600 g Pouletbrüstli
- Bratbutter zum Braten
- ½ Teelöffel Salz
- wenig Pfeffer
- 2 Zwiebeln
- 2 Äpfel
- 1½ Esslöffel Mehl
- 1 Esslöffel Curry
- 2 dl Hühnerbouillon
- 2 dl Milch
- 2 Beutel Uncle Ben's®
Express Spitzkornreis (je ca. 250 g)

Portion: 470 kcal, E 44g, Kh 55g, F 8g

UNCLE BEN'S®

Noch schneller exotisch geniessen: mit der cremigen Thai-Curry-Sauce und Basmati & Thai Express Reis von Uncle Ben's®. Und alles ganz ohne Konservierungs-, Aroma- und Farbstoffe.



Kochanleitung



1
Pouletbrüstli in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden, portionenweise in der heissen **Bratbutter** ca. 2 Min. anbraten. Herausnehmen, würzen, warm stellen.



2
Zwiebeln und **Äpfel** in Schnitzchen schneiden, in wenig Bratbutter ca. 2 Min. andämpfen. **Mehl** und **Curry** begeben, ca. 2 Min. dünsten. **Bouillon** und **Milch** dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren.



3
Reis nach Angabe auf der Verpackung zubereiten. Fleisch wieder in die Sauce geben, zugedeckt 6 Min. köcheln.

Dazu passen: geröstete Mandelblättchen.