



Ananas Putengeschnetzeltes

Zubereitung

Das Fleisch in mundgerechte Streifen schneiden und goldgelb in Bona Pflanzenöl anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Zwiebel und Knoblauch würfelig schneiden und die in Streifen geschnittene Paprikaschote im Bratenfond andünsten. Alle Gewürze und Tomatenmark dazu geben, kurz anrösten. Mit dem Geflügelfond ablöschen, das Fleisch dazu geben, salzen und mit Obers auffüllen, auf kleiner Flamme köcheln lassen. Die Ananastücke kurz vor dem Servieren dazu, geben nochmal abschmecken, evtl. mit etwas Ananassaft die Fruchtnote unterstreichen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Julia Böhm.

Zutaten

- 4 Stück Putenschnitzel
- 1 kleine Dose Ananasstücke
- 1 Prise Anis
- 1 KL Chilipulver
- 1 EL Currypulver indisch
- 1/4 Liter Hühnersuppe (Würfel)
- 1 Prise Kardamom
- 2 Stück Knoblauchzehen
- 4 EL Bona Pflanzenöl
- 1 Stück Paprikaschote
- 1 Becher Schlagobers
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Prise Zimt
- 1 Stück Zwiebel