Geflügel Rezepte

Indische Curry Rouladen Mit Geflügelleber

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Fleisch, Geflügel, Roulade, Scharf

1	Pouletschnitzel; a ca. 100 - g dünn geschnitten (1)	1	Pfefferschote
4	Pouletschnitzel; a ca. 100 - g dünn geschnitten (2)	1	Bund Koriander
1 Essl. Frischkäse			Salz
		2	Geflügelleber
		20 g	Bratbutter
		SAUCE	
4	Zwiebeln	1 Essl. Öl	
1 Stück	frische Ingwerwurzel		Geflügelfond
1	Apfel	2 Essl. Kokosnuss; geraspelt	
1 Essl.	Currypulver		

Pouletschnitzel (1) mit Frischkäse, Pfefferschote und Koriander im Cutter fein pürieren und würzen. Die Masse auf die Pouletschnitzel (2) ausstreichen und je eine halbe Geflügelleber drauflegen. Die Schnitzel satt zu Rouladen einrollen und mit Zahnstochern fixieren. In der heißen Bratbutter 20 Minuten braten, ab und zu wenden.

Für die Sauce Zwiebeln feinhacken, Ingwerwurzel schälen und fein reiben. Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und auf der Röstiraffel reiben. Zwiebeln, Ingwer und Curry im heißen Öl dünsten, Apfel beifügen.

Mit Geflügelfond ablöschen und zehn Minuten köcheln lassen. Kokosraspeln zufügen, Sauce abschmecken und über die Fleischvögel gießen.

Mit Trockenreis servieren.