

REZEPT



Kalbfleischcurry mit Bananen

Pro Person ca. 180 g Kalbfleisch in kleine Würfel geschnitten.

1 Zwiebel, gehackt

3 Bananen in 2 cm dicke Scheiben geschnitten

3 Esslöffel Curry

3 dl Kokosmilch

etwas Saucenbinder für helle Sauce

Kalbfleisch in heissem Öl anbraten. Zwiebeln begeben, andünsten.

Curry begeben, mit dem Fleisch vermischen. Kokosmilch dazugiesen. Leicht kochen. Bananen begeben. Würzen, ev. etwas binden.

Trockenreis

Reis nach Packungsanweisung zubereiten.

