

Curry-Früchte mit Reis und Mett bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Packungen Currysauce (z.b. Knorr), 400 gr Hackfleisch (gemischt), 2 Beutel Reis, 1 Dose Cocktailfrüchte, Salz, Pfeffer, Zucker, 1 Becher Sahne.

Die Vorbereitungen:

Reis kochen nach Anleitung

Die Zubereitung:

Die Sauce: Sauce nach Anleitung zubereiten, allerdings etwas weniger Wasser benutzen, dafür das Cocktailfruchtwasser hinzufügen. Kochen lassen, dann Sahne und Früchte hinzugeben, aufkochen lassen, mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Noch etwas ziehen lassen. Das Hackfleisch anbraten, salzen und pfeffern, mit dem fertig gekochten Reis vermischen. Man kann es entweder sofort alles in einem großen Topf zusammen mischen oder eben Reis-Mett und die Soße getrennt auf dem Teller anrichten. Sieht besser aus. Auf jeden Fall sehr lecker!!!