

Curry-Topf



Schweinefleisch (nach Bedarf)
Currypulver
Pfeffer
Paprika
Tomatenketchup
Curryketchup
Sahne (ca. 4 Becher oder mehr, je nach Fleischmenge)
1 Dose Pfirsiche
geriebenen Käse

das Fleisch in kleine Stücke schneiden ... oder auch *Geschnetzeltes* von machen ... mit Pfeffer und Paprika würzen und scharf anbraten ... je nach gewünschtem Bräunungsgrad ... nach dem Braten aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen

Pfirsiche abtropfen lassen

4 Becher Sahne mit 4 EL Tomatenketchup und 4 EL Curryketchup vermischen ... ca. 1 TL Currypulver dazugeben (nach Geschmack auch mehr)

Fleisch in einen Bräter oder in eine Auflaufform geben ... die abgetropften Pfirsiche darauf verteilen ... das Sahnegemisch darüber geben (Fleisch muss gut bedeckt sein) ... und auf das Ganze dann den geriebenen Käse geben

Ab in den Ofen ... bei ca. 180 ° bis der gewünschte Bräunungsgrad vom Käse erreicht ist ... ca. 30 - 45 Minuten ... halt ab und an mal nachschauen

Dazu schmecken Kroketten oder Pommes Reis oder auch ganz einfach ein frisches Baguett oder Ciabatta

- Statt Schweinefleisch kann man auch sehr gut Puten- oder Hähnchenfleisch nehmen
- Das Fleisch kann man auch sehr gut 1 Tag vorher anbraten

GUTEN APPETIT