

Putencurry aus dem Ofenmeister mit Reis aus dem kleinen Zaubermeister Lily von Pampered Chef®

Das Putencurry kannst du auch im Grundset (rechteckige Ofenhexe® mit Zauberstein) zubereiten.



Asiatisch kochen im Ofenmeister von Pampered Chef® - Beilagen Reis aus dem Zaubermeister

Zutaten:

600 g Putenfleisch in kleine Stückchen schneiden

300 g Champignons putzen und halbieren

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe durch die Knoblauchpresse pressen

2 Karotten schälen und hobeln

2 EL Curry Gewürz

2 TL Hühner Bouillon

1 EL Mehl mit kaltem Wasser glattrühren

1 EL Sojasauce

400 g Kokosmilch

125 g Joghurt

Salz und Pfeffer nach Belieben

Petersilie als Deko

Reis

Zubereitung:

Fleisch waschen und trocken tupfen und in kleine Stückchen schneiden. Das Fleisch nun in den Ofenmeister geben.

Champignons putzen und halbieren und zum Fleisch geben.

Möhren schälen und mit dem kleinen Küchenhobel auf mittlerer Stufe hobeln und hinzufügen.

Knoblauch mit der Knoblauchpresse pressen und hinzufügen.

Die Zwiebeln mit dem Küchenhobel auf feinsten Stufe hobeln und hinzufügen.

Nun in der großen Nixe die Sauce anrühren.

Kokosmilch, Joghurt, Curry, Hühner Bouillon, Mehl (mit kaltem Wasser glattrühren), Sojasauce mit Salz und Pfeffer in der Nixe mit einem Schneebesen glattrühren und über das Fleisch und Gemüse gießen. Alles gut miteinander vermischen sodass alles mit der Sauce bedeckt ist.

Deckel auflegen und den Ofenmeister in den auf **200°C vorgeheizten Backofen/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 1 Stunde** schmoren lassen.

In der Zwischenzeit gibst du 2 Tassen Reis und 4 Tassen Wasser mit 1 TL Salz & 1 TL Öl in den kleinen Zaubermeister und rührst alles kräftig durch, damit jedes Reiskorn mit Wasser bedeckt ist – Deckel auflegen.

Den kleinen Zaubermeister stellst du neben den Ofenmeister nach ca. 10 Minuten nachdem du den Ofenmeister in den Backofen eingeschoben hast. Nun schmort dein Putencurry im Ofenmeister und daneben steht der kleine Zaubermeister und sorgt dafür, dass dein Reis gar wird (ca. 50 Minuten war bei mir der Reis im Backofen).

Nach ca. 1 Stunde war bei mir mein Essen fertig. Den Ofenmeister auf das Kuchengitter stellen und nun folgt nochmals kurz ein abschmecken – so wie du das gerne haben möchtest.

Den kleinen Zaubermeister ebenso aus dem Backofen holen und auf das Kuchengitter stellen und mit einem Löffel den Reis gut durchrühren – du wirst überrascht sein, wie locker und fein der Reis schonend im Zaubermeister gar wurde.

Ich wünsche dir viel Freude mit meinem Rezept und gutes Gelingen.

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Pampered Chef® Onlineshop von Martina Ziehl – www.pamperedchef.eu/ziehl

Weitere leckere Rezepte findest du hier: www.martinaziehlmitpamperedchef.de/blog/

Diese Produkte kamen bei diesem Rezept zum Einsatz:

Ofenmeister und kleiner Zaubermeister Lily

Ofenhandschuhe Packs An!

Kuchengitter auf Füßen

Profi Kochmesser

Kleiner Küchenhobel

Knoblauchpresse