



SCHWEINEFLEISCH RED CURRY

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Schweinefleisch geschnetzelt oder klein gewürfelt
0.100 kg	Paprika rot gewürfelt
0.300 kg	Ananas geschnitten
1.400 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g	Red Curry Marinade Sensia.....	Art.-Nr. 13117
-------	--------------------------------	----------------

Zur geschmacklichen Ergänzung

Thai Basilikum oder Kafirlimetten-Blätter
Kokosnussmilch

Arbeitsanleitung

1. Das Pouletfleisch mit der Red Curry Marinade Sensia marinieren und ziehen lassen.
2. Die vorbereiteten Zutaten dazu mischen und in einer Schale anrichten.

Zubereitung

1. Das Schweinefleisch Red Curry scharf anbraten.
2. Das Gericht kann mit Kokosnussmilch verfeinert werden.
3. Gericht kann mit Thai-Basilikum oder Kafirlimetten-Blättern dekoriert werden.

Bemerkung, Variante

Als Beilage passt Reis oder asiatische Nudeln.