



# SCHWEINEFLEISCH RED CURRY

## Ausgangsmaterial

1.000 kg	Schweinefleisch geschnetzelt oder klein gewürfelt
0.100 kg	Paprika rot gewürfelt
0.300 kg	Ananas geschnitten
<b>1.400 kg</b>	<b>Gesamtmasse</b>

## 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.