

Curry-Hähnchen-Auflauf mit Aprikosen und Lauch

Zutaten:

- 4 Stangen Lauch
- 1 große Dose (850ml) Aprikosen
- 8 Stück Hähnchenfilets (à ca. 125g)
- 2 EL Butter/Margarine
Salz, weißer Pfeffer
- 400 g Schlagsahne
- 3 TL Hühnerbrühe
- 2 Pk Soßenpulver Currysoße (z. B. von Maggi)
etwas Fett für die Form
- 60 g Mandelstifte
etwas Petersilie zum Garnieren

Experimentiervorschrift:

Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Aprikosen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Aprikosen grob zerkleinern. Fleisch waschen und trocken tupfen. Fleisch in heißem Fett von jeder Seite ca. 2-3 Minuten braten und würzen, dann herausnehmen. Bratensatz mit Sahne, 1/2 l Wasser und 10 EL Aprikosensaft ablöschen und aufkochen. Brühe und Soßenpulver einrühren. Lauch und Aprikosen in einer großen gefetteten Auflaufform verteilen. Fleisch darauf legen. Currysoße darüber gießen. Alles mit Mandelstiften bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C/Gas: Stufe 3) 35- 40 Minuten backen. Nach Belieben mit Petersilie garnieren. Dazu schmeckt Reis.