

# Telecí maso bombay

Kategorie: Telecí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

Kalbsgeschnetzeltes Bombay

4 Portionen: - Zutaten für

600 g Kalbfleisch, geschnetzeltes, aus der Keule oder Rücken

1 kleine Zwiebel(n), klein gewürfelt

1 kleiner Apfel

1 Banane(n)

2 Scheibe/n Ananas

1 EL Curry (mehr oder weniger je nach gewünschter Schärfe, und wenn möglich indischen)

1 EL Mangochutney

1 EL Mandeln, Blättchen

250 g Sahne

250 ml Sauce, braune oder Fond (Fleisch- oder Gemüfefond)

1 TL Speisestärke (Mondamin)

Salz und Pfeffer

etwas Petersilie, gezupfte oder Korianderblätter

## Postup

Zubereitung:

Das Geschnetzelte in etwas heißem Öl kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und warm halten. In dieser Pfanne die Zwiebel leicht anbräunen, Curry zugeben und mit Fond ablöschen. Kurz köcheln lassen, damit die Zwiebel etwas weicher wird und die Sahne dazu geben. Eventuell mit ein wenig in kaltem Wasser angerührtem Mondamin leicht binden. Mit Mango-Chutney, Salz und Pfeffer abschmecken. In die fertige Sauce das Geschnetzelte geben und heiß halten, aber nicht mehr kochen. In einer zweiten Pfanne zuerst die Mandelblättchen ohne Öl leicht anrösten, nicht zu dunkel werden lassen. Mandelblättchen rausnehmen und beiseite stellen. Den Apfel schälen und in kleine Stücke schneiden, ebenso die Banane und Ananas. Nun in dieser Pfanne ein Stückchen Butter heiß machen und das Obst leicht andünsten. Die Banane erst zum Schluss dazu geben, sonst wird sie matschig. Das fertige Geschnetzelte auf vorgewärmte Teller verteilen, das Obst darauf geben und mit den Mandelblättchen bestreuen. Mit Petersilie oder Korianderblättern garnieren. Dazu passt natürlich Reis oder auch Spätzle. Und ein fruchtiger, trockener Rosé. Mein Tipp: Der Curry ist bei diesem Gericht ein zentraler Geschmackslieferant, deshalb sollte er von bester Qualität sein. In manchen Feinkostgeschäften werden unterschiedliche indische Curry geführt, da sollte man sich mal durchprobieren!

Zubereitungszeit: 35 Minuten