

Schlemmercurry mit Basmatireis

Zuerst kochst du den Basmatireis für 4 Personen schon mal gar. Bis der Reis fertig ist kannst du dir ja noch gemütlich einen Drink genehmigen oder mit einer Freundin telefonieren...

Für das Curry: 2 gehackte Zwiebeln in 6 EL Butter mit dem gewürfelten Fleisch, also die 6 Hähnchenbrustfilets, und 2 EL frisch geriebener Ingwer anbraten.

2 EL Garam Masala, 2 EL Currypulver, 2 EL Kurkuma, 2 TL Korianderpulver, 2 TL Kümmel, 2 TL Zucker, 2 TL Cayennepfeffer, 2 EL Salz, 2 EL Bockshornklee, 4 bis 5 gehackte Knoblauchzehen zugeben und kurz mitbraten.

Das Ganze dann mit 800ml passierten Tomaten ablöschen.

Mit 2 Dosen Kokosmilch aufgießen und alles eine halbe Stunde schön köcheln lassen. Derweil kannst du dich ja wieder deinem Bier widmen oder deinem Hobby, was du sonst noch so tust...

Wenn das Curry dann fertig ist rate ich dir 2 bis 3 EL MANGO PICKLES aus deinem Vorrat mit reinzugeben, das verfeinert das Curry ungemein, das kannst du mir schon glauben!!!!

Das Curry wird nun mit dem Reis serviert und mit einem Klecks Naturjoghurt obendrauf zu einem wahren Kunstwerk vollendet...

Jetzt musst du nur noch genießen und den lieben Gott für heute einen guten Mann sein lassen!

Übrigens:

Zu diesem Gericht kannst du auch noch indische Fladenbrote reichen, die sich Chapatis nennen. Sie werden meistens mit den Mango Pickles zu den Gerichten gereicht.

Für 6 schnellgemachte Fladenbrote einfach aus 2 Tassen Mehl, 1 Prise Salz, 3 TL Öl und einer halben Tasse heißem Wasser einen Teig kneten, eine viertel Stunde ruhen lassen und dann 6 Kugeln formen, diese zu Fladen auswalken und jeden Fladen für ca. 1 Minute pro Seite in einer fettfreien Pfanne ausbacken lassen, anschließend die Fladen mit etwas Öl bestreichen.



Panierte Schnitzel mit Kartoffelsalat

Zuerst wird der Kartoffelsalat zubereitet:

Dafür heißt es erst mal Kartoffeln für 4 Personen kochen und auskühlen lassen. Auch die 4 bis 8 Putenschnitzel kannst du währenddessen noch mit dem Nudelholz etwas dünner und grösser klopfen und mit Salz, Paprika Edelsüß, Knoblauchpulver, etwas Fondor, und nicht gerade sparsam mit Pfeffer schön einreiben und ebenfalls mit den Gewürzen etwas ziehen lassen.

Derweil kannst du dir ja ein kleines Bierchen genehmigen, etwas lesen oder mit deinen Leuten plaudern...

Sind die Kartoffeln zur weiteren Verarbeitung bereit, geht es weiter:

Die Kartoffeln dann pellen und in Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben.

Dann mit Fondor und Pfeffer würzen.

Nun eine Salatgurke in hauchdünne Scheiben hobeln, salzen und stehen lassen.

In der Zwischenzeit 2 Zwiebeln hacken und mit einem viertel Liter Rinder-Brühe, 5 EL Essig, etwas Salz und 1 Prise Zucker aufkochen. Von der Kochstelle nehmen, 1 EL mittel scharfen Senf und 4 EL Öl rein rühren. Das Dressing über die Kartoffeln schütten und 20 Minuten ziehen lassen. Derweil könntest du dir ja eine schöne Dusche gönnen oder was auch immer...

Dann die Gurken auswringen und zum Salat zugeben und durchmischen.

Nun den Kartoffelsalat solange in Ruhe lassen bis auch die Schnitzel fertig sind.

Für die Schnitzel 3 bis 4 Eier mit 2 TL Vegeta verquirlen. Auf zwei andere, flache Teller einmal Mehl und einmal Paniermehl geben.

Das ist nun die sogenannte Panier-Straße:

Schnitzel nacheinander zuerst in Mehl, dann in Ei und zuletzt noch schön in Paniermehl wenden und schon geht es ab in eine Pfanne mit heißem Öl!

Nach dem Braten etwas Zitronensaft drüber und fertig.

Und schon kannst du schlemmen...



Hühnerfrikassee auf Reis

Wieder mal wird zuerst der Langkornreis für 4 Personen gar geköchelt. Das bedeutet für dich also mal wieder zehn persönliche Minuten in welchen du es dir einfach gut gehen lassen kannst: Einfach mal ein Youtube-Video anschauen zum Beispiel...

Für das Hühnerfrikassee nun 500g Hähnchenbrustfilets würfeln und braten. Dann beiseite stellen.

Anschließend wird im Topf 50g Butter zerlassen und mit 50 g Mehl bestäubt, so dass eine sogenannte Mehlschwitze entsteht.

Diese wird mit 800ml Hühnerbrühe und 200ml Sahne abgelöscht.

Nun werden 300g geviertelte Champignons, sowie 300g Möhren und 300g Tiefkühl-Erbesen zugegeben. Das Ganze muss jetzt 8 Minuten lang köcheln, dann das Fleisch zugeben, kurz warten, bis das Fleisch wieder warm geworden ist und schon ist es auch fertig.

Noch mit einem Spritzer Zitrone verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Reis anrichten.

War ja wirklich kein Hexenwerk, oder?

Und viel leckerer als das tiefgekühlte Hühnerfrikassee vom Discounter....



Smashed Potatoes mit Kräuterquark

Kartoffeln für 4 Personen, je nachdem wie appetitlich noch die Schale ist ungepellt oder gepellt, in Wasser weich garen.

Derweil kannst du dir ja mal wieder ein Gläschen guten Wein gönnen und deinen Lieblingssong reinziehen, die Füße hochlegen und einfach nur so tun als wartest du auf den Lieferdienst... Oh yes, Babe, kochen kann wirklich wahnsinnig chillig sein!

Dann 6 EL Butter, 1 TL Öl, 6 EL Rosmarin und 4 gepresste Knobfizehen in einen Topf erhitzen und wieder beiseite stellen.

Die Kartoffeln wandern nun auf ein mit Backpapier belegtes Blech, wo du nun jede Kartoffel einzeln mit deinem Handballen zu einem Matsch zerdrückst. Für 10 Minuten wandert das Blech nun bei 220 Grad ab in den Ofen.

Derweil könntest du ja mal wieder deine Mutter anrufen, die wird sich sicherlich freuen dass du an sie denkst und ihr in Corona-Zeiten etwas menschliche Nähe schenkst...

Dann die Kartoffeln mit der Knobibutter bepinseln und noch einmal ab in den Ofen damit für 10 Minuten.

Die Kartoffeln werden dann mit dem Kräuterquark serviert und mit Parmesan bestäubt.

Jetzt mal ehrlich:

Hättest du geglaubt dass man aus so wenig Zeugs so ein 5-Sterne Gericht zaubern kann?!??