

# Vogel's Rezeptbox

## Bombay Geschnetzeltes



Zubereitung von Geschnetzeltes "Bombay"

1. 400 ml Salzwasser aufkochen. Fleisch abtupfen, in dünne Streifen schneiden. Im heißen Öl 2-3 Minuten braten. Reis im kochenden Wasser ca. 20 Minuten zugedeckt quellen lassen.
2. Mandarinen abtropfen lassen, Saft auffangen. Zwiebel schälen, hacken. Fleisch würzen, herausnehmen. Zwiebel im Bratfett andünsten. Mit Curry und Mehl bestäuben, unter Rühren anschwitzen.
3. Mit Brühe, 5 EL Mandarinsaft und Sahne ablöschen. Erbsen zufügen, alles 5 Minuten köcheln. Banane schälen, klein schneiden. Mit Mandarinen und Fleisch in der Soße erhitzen.
4. Erdnüsse unter den Reis heben. Das Geschnetzelte mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken und mit dem Erdnuss-Reis anrichten.

## **Zutaten für 4 Personen:**

- Salz, schwarzer Pfeffer
- 4 Schweineschnitzel (à ca. 125 g)
- 1 EL Öl
- 200 g Langkornreis
- 1 Dose (314 ml) Mandarinen
- 1 Zwiebel
- 2-3 TL Curry, 2 EL Mehl
- 3/8 l Gemüsebrühe
- 100 g Schlagsahne
- 200 g TK-Erbesen
- 1 Banane (ca. 200 g)
- 4-5 EL geröstete Erdnüsse