

# Putencurry mit Apfel

---

## Zutaten

- 700g Putenbrustfilet
- 150g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Äpfel
- 3 EL neutrales Öl
- 4 EL Currypaste (mild)
- 200ml Geflügelbrühe
- 200g Apfelmus
- 250ml Sahne

## Zubereitung

- Fleisch in Stücke schneiden
- Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein Würfeln
- Äpfel schälen, vierteln und diese dann in Scheibchen schneiden
- 1 ½ EL Öl im Wok erhitzen, Fleisch dazugeben und goldbraun braten
- Fleisch herausnehmen und salzen
- Zwiebeln mit dem restlichen Öl glasig dünsten
- Knoblauch hinzufügen und etwa 30 Sekunden braten, dann mit Apfelscheibchen weitere 3 Minuten braten
- Currypaste einrühren, mit Brühe ablöschen und aufkochen lassen
- Sahne und Apfelmus dazugeben und aufkochen
- Fleisch dazugeben und bei kleiner Hitze etwa 4 Minuten köcheln lassen
- Mit Salz abschmecken