**KÜRBIS-CURRY-HENDERL**modifiz. tele Genuss

Zutaten: 4 Pers.

4 Hühnerbrüste  
Salz, Pfeffer, Muskatnuß  
100g Mehl  
300g Speisekürbis, geschält, gewürfelt  
Olivenöl  
1 weiße Zwiebel  
1 Apfel (ideal Boskop) geschält, feingewürfelt  
1/4l trockener Weißwein  
250-300ml Hühnersuppe (aus 2 Würfeln)  
1-2 Lorbeerblätter  
etwas geriebenen Peperoncino  
Saft 1 Zitrone  
mehrere Zweige Zitronenthymian  
100ml Obers (ev. Panna da cucina → weniger flüssig!)  
1 Kl Curry

Zubereitung:

1. Hendlstücke kalt abwaschen, abtrocknen, würzen, mehlieren und in Olivenöl in Topf goldgelb anbraten
2. anschl. Stücke aus Pfanne nehmen. Für Sauce feingehackten Zwiebel in Pfanne hell anrösten, Curry untermischen, Apfel und Kürbis zugeben, kurz anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Suppe aufgießen
3. Hendl einlegen, Gewürze zugeben und in Sauce **min. 15 Minuten** fertig dünsten. Mit Obers binden und würzig abschmecken