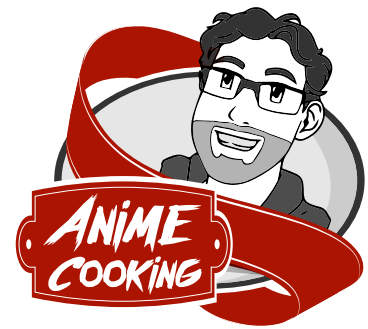


CURRY PAN

Zeitaufwand: **ca. 60 Minuten**
(zzgl. **Ruhezeit 1,25 Stunden**)

Kategorie: **Snack**

Küchenutensilien: **Mixer, Messer**



1. Für die Curry Pans könnt ihr auch übrig gebliebenes Curry verwenden, das einfach nur gestampft werden muss.
2. **Ansonsten Curry Rezept:**
Die Kartoffel schälen und wie die Hähnchenbrustfilets in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Zwiebel vierteln und feine Streifen herunter schneiden. Die Möhre in Scheiben schneiden.

Den Knoblauch fein hacken und die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
3. Mit etwas Öl braten wir zuerst das Fleisch scharf an.
4. Im nächsten Schritt geben wir die Zwiebeln, die Möhren und den Knoblauch dazu.
5. Nach 2–3 Minuten geben wir die Kartoffeln und 300 ml Wasser in den Topf.
6. Wir reduzieren die Hitze auf mittlere Stufe und lassen das Ganze ca. 20 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln.
7. Zum Schluss geben wir unsere Golden Curry Bricks dazu und rühren, bis sie sich komplett aufgelöst haben. Danach kann das Curry gestampft werden.
8. **Hefeteig:** Die Zutaten (★) locker vermischen und die Milch dazugeben. Nun mischen wir alles mit den Knethaken langsam zusammen.
9. Den Teig nun mit der Butter per Hand gute 5 Minuten kneten.
10. Den fertigen Hefeteig abgedeckt eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
11. **Curry Pan:** Aus dem Teig nun zwei längliche Ovale ausrollen.
12. In diese Ovale kommt nun unser gestampft Curry hinein und wird gut verschlossen.
13. Unsere Curry Pans müssen wir nun in geschlagenem Ei und danach in Panko wälzen. Danach würde ich sie noch einmal 15 Minuten ruhen lassen.
14. Zum Schluss frittieren wir unsere Curry Pans bei ca. 160–170 °C für 3 Minuten.

Für 2 Curry Pans

Hefeteig

- 100 g Mehl (★)
- 1 g Salz (★)
- 10 g Zucker (★)
- 2 g Trockenhefe (★)
- 70 ml lauwarme Milch
- 7 g Butter (Raumtemperatur)

Curry

- 1/4 Hähnchenbrustfilet
- 1/2 Möhre
- 1/2 Kartoffel
- 1/2 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 150 ml Wasser
- Golden Curry (1 Brick)
- Ei
- Panko
- Öl

ITADAKIMASU