

Rezeptvorschlag

Karibik Pfanne

Zutaten (für 4 Portionen)

500 g	Fleisch (Huhn oder Pute)
1 Dose	Ananas
2 große	Orangen
600 ml	Sahne
500 ml	Hühnerbrühe
2 TL	Spicy's „Karibiktraum“
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
Öl	
Salz und Pfeffer	

Zubereitung

Das Fleisch in Stücke schneiden und würzen. Dann in heißem Öl kurz anbraten. Anschließend mit der Brühe ablöschen und ein paar Minuten kochen lassen. Orangen heiß waschen, dann schälen, filetieren und würfeln. Nun die abgetropften Ananas- und Orangenstücke dazugeben und mit der Sahne aufgießen. Alles leicht einkochen lassen. Nun je nach Geschmack etwas nachwürzen und zum Schluss etwas binden. Dazu passen Reis oder Spätzle.

Guten Appetit!