Truthahn-Curry mit Peperoni

Das Trutenfleisch ist ein Rest vom gebratenen Truthahn-Schenkel, das ist zartes, saftiges und sehr aromatisches Fleisch, besonders die geröstete Haut liefert eine gute Würze. Es darf nicht mehr nicht mehr lange gekocht werden, sondern nur noch in der Sauce aufgewärmt werden, sonst wird es zäh.

Für das Curry wird zuerst die Zwiebel zusammen mit Peperoni und Peperoncino angedünstet. Dann werden auch Curry und Kurkuma (Kurkuma ist nicht scharf, spendet aber viel Farbe) mitgedünstet, das intensiviert deren Geschmack. Die Curry-Sauce wird mit Bouillon gekocht und mit Sauerrahm verfeinert (und etwas milder gemacht). Das Trutenfleisch wird erst zum Schluss in der nicht mehr köchelnden Sauce aufgewärmt.

Dazu passt natürlich Reis, ich habe gekochten Reis zusammen mit Wirz gebraten, eine gute Beilage zum würzigen Truthahn-Curry.

Es kann auch frisches Trutenfleisch verwendet werden, das vorab angebraten wird. Trutenbrust, wie man sie auch bei Grossverteilern findet, wird aber nie so zart und saftig wie das Fleisch vom Trutenschenkel.

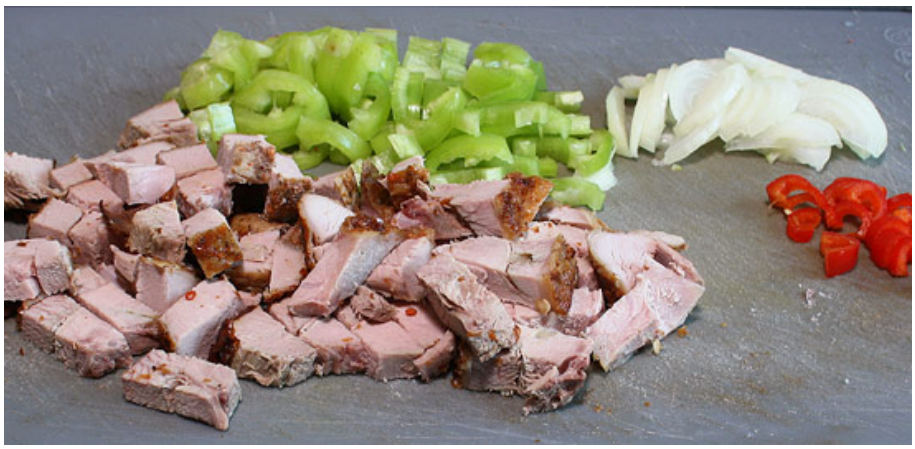
Zutaten (1 Portion)

120g	gebratener Truthahn-Schenkel
1	kleinere Zwiebel
1	grüne, spitze Peperoni (ca.80g)
2-3cm	Peperoncino
1Tl	Curry (mittelscharf)
1 1/2Tl	Kurkuma
2dl	Hühnerbouillon
1-2El	Sauerrahm
1Tl	Kokosfett

Zubereitung

Zwiebel halbieren und in Scheiben schneiden. Peperoni halbieren oder vierteln, Kerne ausschaben und die Peperoni zu ca. 3-4mm breiten Streifen schneiden. Peperoncino halbieren, die sehr scharfen Kerne entfernen, und zu schmalen Streifen schneiden.

Zusammen in Kokosfett nicht zu heiss ca. 5 Minuten dünsten, bis Peperoni und Zwiebel weich werden. Kurkuma und Curry zugeben und 2-3 Minuten mitdünsten.

Boillon dazugiessen und 10 Minuten köcheln lassen. Sauerrahm dazugeben, gut vermischen leicht aufkochen und die Temperatur zurückstellen. Sobald die Curry-Sauce nicht mehr köchelt, das Fleisch zugeben und 10 bis 15 Minuten ziehen lassen.

Reis zu einem Ring anrichten und das Truthahn-Curry in die Mitte geben. Mit etwas Petersilie und nach Belieben mit Peperoncino-Streifchen garnieren.