



## Curry – Bananen Topf

(Zutaten für zwei Personen als Hauptspeise)



300 Gramm	Schweinerücken in ca. 2 cm Würfel geschnitten
100 Gramm	weiße Zwiebeln
50 ml	Ananassaft
125 ml	Crème Double
1 ½ Stück	Bananen
70 Gramm	Ananaswürfel (Dosenware)
2 EL	Currypulver Madras
	Pfeffer Salz
	Pflanzenöl zum anbraten

### Zubereitung

Das Fleisch in dem hoch erhitzten Öl anbraten, sodaß es schön gebräunt ist. Die Zwiebeln grob hacken und glasig in dem selben Topf anschwitzen. Mit Salz Pfeffer und Curry würzen und dann mit dem Ananassaft ablöschen. Die Bananen würfeln.

½ der Crème double dazu geben. Nach und nach die Bananenwürfel dazu geben und alles bei reduzierter Hitze im offenen Topf einkochen lassen. Dann den Rest der Sahne und die Ananaswürfel in den Topf geben. Alles nochmals kurz bei grosser Hitze reduzieren unter ständigem Rühren damit es nicht anbrennt.

Als Beilage passt Reis sehr gut.