

### **Zutaten:** **für 4 Portionen**

500g Hähnchenbrust  
4-5 Ananasscheiben  
1-2 Äpfel  
30g Butter  
1 P. Currysoße  
125ml Wasser  
Salz, Pfeffer und Curry  
Ingwer-Sirup  
Creme fraiche

### **Zubereitung:**

Hähnchenbrust unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, schnetzeln, in ein ungelochten Garbehälter geben. Ananasscheiben in stückchen schneiden, Äpfel in Würfel schneiden und mit der Ananas zum Fleisch geben. Butter in Flöckchen auflgen. Currysoße mit Wasser anrühren und zum Fleisch gießen. Den Garbehälter in den Garraum schieben. Danach gut umrühren. Mit Salz, Pfeffer, Curry und Ingwer-Sirup abschmecken und mit Creme fraiche verfeinern.

Dazu Wildreis mit Kräutern und Salat.

### **Geräteeinstellungen:**

Dampfgarer: 100°C, 10-12 Minuten

**Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen:**

Ihre

**Küchenwerkstatt-Graf:**