

Hähnchen Minutensteaks "Texas"

1 Packung WIESENHOF Hähnchen Minutensteaks "Texas"
1 frische Ananas
10 g frischer Ingwer
1 kleine Schalotte
1 rote Peperoni nach Belieben
1 EL Öl
1/2 TL Currypulver
3 EL Weißweinessig
75 ml Orangensaft
25 g Zucker
1 Prise gemahlener Zimt

Schritt 1

Ananas vierteln, schälen, Strunk entfernen. 400 g Ananasfleisch abwiegen und in sehr kleine Stücke schneiden. Die restliche Ananas anderweitig verwenden. Ingwer schälen und fein reiben. Schalotte schälen und sehr fein würfeln. Nach Belieben eine rote Peperoni halbieren, Kerne und Stielansatz entfernen und die Hälften in feine Streifen schneiden.

Schritt 2

Öl in einem kleinem Topf erhitzen. Schalottenwürfel und Currypulver darin anschwitzen, bis die Schalotten glasig sind. Ananas, Ingwer, Weißweinessig, 3 Esslöffel Wasser, Orangensaft, Zucker, Zimt und nach Belieben Peperonistreifen hineingeben und ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Ab und zu umrühren. Abkühlen lassen.

Schritt 3

Minutenschnitel nach Packungsanweisung grillen und mit dem Ananas-Chutney genießen. Tipp: Wenn Sie gleich mehr von dem Chutney zubereiten möchten, das Chutney noch heiß in Marmeladengläser füllen, sofort verschließen und für 5 Min. auf den Kopf stellen. Dann umdrehen und auskühlen lassen.