

# Kochen mit Honig!

## Curryhuhn

Zutaten: 2 Zwiebeln, 50 g Butter, 5 EL Mehl, 1/2 l Hühnerbrühe, 500 g gekochtes Hühnerfleisch, 1 Apfel, 1 - 2 Bananen, 2 EL Rosinen, 2 EL Curry, 2 EL Zitronensaft, 2 EL Honig, etwas Salz und Suppenwürze.

Zubereitung: Zwiebel fein schneiden und im heißen Fett glasig dünsten. Mehl dazugeben und eine helle Mehlschwitze herstellen. Mit Hühnerbrühe aufgießen und kurz durchkochen. Fleisch in mund-gerechte Stücke schneiden, Apfel schälen und würfeln, die Banane in Scheiben schneiden, alles zusammen mit den Rosinen zur Soße geben. Mit Curry, Zitronensaft, Honig, Salz und Suppenwürze abschmecken. Einige Minuten ziehen lassen, bis die Rosinen aufgequollen sind. Die Soße soll würzig und leicht süß schmecken.

Tipp: Das Curryhuhn schmeckt besonders gut mit Reis. Das lohnt sich: vor dem Anrichten noch 2 EL saure Sahne darunter rühren.

EL = Esslöffel

Am besten schmeckt's mit ECHTEM BIENENHONIG aus dem Mühlenfließ!