

## Reissalat mit Poulet (Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.):

### Curry-Dressing:

- 4 Esslöffel Weissweinessig
- 3 Esslöffel Sonnenblumenöl
- 100 g saurer Halbrahm
- 2 Esslöffel Mayonnaise
- 1 Esslöffel Curry alles in einer Schüssel gut verrühren
- 2 Esslöffel dunkle Sultaninen begeben

### Reis:

- 2 Liter Wasser in einer Pfanne aufkochen
- 250 g Langkornreis und
- 1 Esslöffel Salz begeben, aufkochen, offen bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. kochen, kalt abspülen, gut abtropfen, mit der Sauce mischen

### Fleisch:

- Bratbutter zum Braten in beschichteter Bratpfanne erhitzen
- 3 Pouletbrüstli (je ca. 150 g), in ca. 1 cm grossen Würfeln portionenweise (in 3 Portionen) ca. 3 Min. braten, herausnehmen und
- mit  $\frac{1}{4}$  Teelöffel Salz und wenig Pfeffer würzen, anschliessend mit dem Reis mischen
- 2 Melonen (z. B. Cavaillon, je ca. 1 kg), halbieren und entkernen. mit einem Kugelausstecher Kugeln ausstechen, vorsichtig mit dem Salat mischen. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.

### Varianten: Reissalat mit Ananas:

Statt Melonen 1 Ananas (ca. 1 kg) verwenden. Ananas längs halbieren, Strunk entfernen, Fruchtfleisch herauslösen, in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden, mit dem Reissalat mischen.

### Hinweis:

Der Reissalat lässt sich ca.  $\frac{1}{2}$  Tag im Voraus zubereiten und bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen.