

HÜHNCHEN-CURRY



- 1 Koriander, Kreuzkümmel, Nelken, Kardamom und Curryblätter im Mörser zerstoßen.
- 2 Butter in heißen Wok geben (nicht braun werden lassen).
- 3 Senfkörner und Zimtstange hineingeben (Achtung Senfkörner können aufplatzen).
- 4 Zwiebel, Knoblauch und Chilis anschwitzen und Gewürze aus dem Mörser zugeben.
- 5 Die Paprikastücke anbraten.
- 6 Hühnchenfleisch darin kurz von allen Seiten anbraten (die Pfanne muss heiß genug sein, nach Bedarf vorher noch Butter zugeben).
- 7 Currypulver einrühren (etwa 1 Esslöffel für 2 Personen, lieber am Ende nochmal abschmecken) und evtl. eine Prise Zucker begeben.
- 8 Tomaten aus der Dose einrühren (1-2 Dosen je nach Geschmack, Balti-Style: frische Tomaten am Schluss begeben schmeckt saurer).
- 9 Wasser hinzugeben und reduzieren lassen (Deckel drauf, leichte Hitze) für etwa 20 Minuten.
- 10 Den frischen Koriander und (optional) Kokosnußmilch (macht das Curry cremiger und weniger scharf) kurz vor Ende der Kochzeit einrühren.

- | | | |
|-----|--------|---|
| 10 | g | Butter |
| 1 | Prise | Cumin (Kreuzkümmel) |
| 2 | EL | Curry, gemahlen |
| 10 | Bl | Curryblätter, getrocknet |
| 3 | Stk | frische Chilli (+/- Kerne) |
| 500 | g | frisches Hühnchenbrust in großen Würfeln |
| 2 | Prise | Kardamom |
| 3 | Stk | Knoblauchzehen, fein gehackt |
| 1 | g | Koriander, ganz |
| 2 | Stk | mittelgroße Zwiebeln, grob gehackt |
| 2 | Stk | Nelken |
| 4 | Stk | Paprika aller Farben, groß gewürfelt |
| 1 | Prise | Salz |
| 1 | Prise | schwarzer Pfeffer, gemahlen |
| 2 | g | Senfkörner, ganz |
| 1 | Dose | Tomaten |
| 1 | Schuss | Wasser |
| 1 | Stg | Zimt |
| 1 | Prise | Zucker nach Bedarf (macht das Curry würz) |