

# 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** Currysüppchen einrühren (etwa 1 Esslöffel für 2 Personen, lieber am Ende nochmal abschmecken) und evtl. eine Prise Zucker beigegeben.
- 8** Tomaten aus der Dose einrühren (1-2 Dosen je nach Geschmack, Balti-Style: frische Tomaten am Schluss beigeben 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)