

Indisches Hühnercurry mit Zuckerschoten und Ingwer



600 g Hühnerbrustfilet
4 Frühlingszwiebeln
3 Knoblauchzehen
3 cm Ingwer
1 Chilischote (grün)
400 g Zuckerschoten
3 EL Erdnussöl
Salz
1 TL Koriander (gemahlen)
1/2 TL Kreuzkümmel, (gemahlen)
1 TL Kurkuma (gemahlen)
1 TL Garam masala
200 ml Hühnersuppe +/-

1. Für **indisches Hühnercurry mit Zuckerschoten und Ingwer** zunächst das Hühnerfleisch waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch und den Ingwer schälen und beides fein hacken. Die Chilischote waschen, putzen und fein würfeln. Die Zuckerschoten waschen und putzen.
2. Im Wok oder einer großen Pfanne 2 EL Öl erhitzen und das Hühnerfleisch darin portionsweise kurz anbraten, leicht salzen und wieder herausnehmen.
3. Das restliche Öl erhitzen und die Frühlingszwiebeln mit dem Knoblauch und dem Ingwer darin 1-2 Minuten anbraten. Mit Koriander, Kreuzkümmel, Kurkuma und Garam masala würzen, die Zuckerschoten dazugeben, leicht salzen und ca. 4 Minuten unter Rühren mitbraten.
4. Das Hühnerfleisch wieder einlegen, mit Suppe aufgießen und alles wieder erhitzen. **Indisches Hühnercurry mit Zuckerschoten und Ingwer** zugedeckt bei geringer Hitze noch ca. 5 Minuten köcheln lassen, abschmecken, auf Teller verteilen und servieren.

Tipp:

Indisches Hühnercurry mit Zuckerschoten und Ingwer am besten mit Reis servieren.