

Indisches Chicken Korma



Das Hühnerfleisch in mundgerechte Würfel schneiden, die Zwiebel klein hacken, die Knoblauchzehen fein hacken, die Kardamomkapseln zerdrücken und mit den Nelken im Mörser klein mahlen.

Das Öl in einem mittelgroßen Topf erhitzen, Zwiebeln und das Nelken-Kardamom-Gemisch darin andünsten und glasig werden lassen. Jetzt Hühnerfleisch, Knoblauch und das Ingwerpüree dazugeben und weitere 4 Minuten unter Rühren durchbraten. Die restlichen Gewürze dazugeben, einige Minuten weiterrühren und dabei alles sehr gut durchmischen und durchkochen lassen. Tomatenpüree, Mandelmehl, Brühe und Sahne nacheinander einrühren, aufkochen und bei kleiner Flamme dann 15 - 20 Minuten köcheln lassen, bis eine dick-cremige Konsistenz erreicht ist.

Dazu passen Reis oder Naan-Brot.

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Hühnerbrüste
- 1 große Zwiebel(n)
- 3 Zehe/n Knoblauch
- 4 Kardamomkapsel(n)
- 4 Nelke(n)
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 EL Ingwerpaste (Ingwerpüree)
- 1 TL Koriander
- 1/4 TL Piment
- 1 1/2 TL Kreuzkümmel (Cumin)
- 1/2 TL Kurkuma
- 1 TL Chiliflocken oder frische Chilis
- 1 EL Tomatenpüree
- 75 g Mandelmehl
- 250 ml Hühnerbrühe
- 200 ml Schlagsahne
- Salz und Pfeffer, frisch gemahlen