

# Tandoori Masala Chicken Curry



Das Spezielle an diesem leckeren Rezept ist, dass das Hähnchen (im Ofen) und die Currysauce (im Wok) getrennt zubereitet werden und erst zum Schluss miteinander vermischt werden.

Hähnchenbrüste waschen, in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel oder eine Tupperdose geben. Dann Joghurt, Tandoori masala, Korianderpulver, gepresster Knoblauch und geraffelter Ingwer dazugeben und gut miteinander vermischen. Abgedeckt im Kühlschrank mindestens drei Stunden oder über Nacht marinieren lassen.

Für die Gewürzmischung Tandori masala, Garam masala, Currypulver, Korianderpulver, Paprikapulver, Cayennepfeffer, Ingwerpulver und Salz vermischen und zur Seite stellen.

Nun für die Sauce Ghee/Pflanzenöl in einem Wok oder in einer Pfanne erhitzen und Zimt, Gewürznelken und Kardamomkapseln einige Minute bei tiefer Temperatur andünsten, sodass das Öl den Geschmack der Gewürze annimmt. Gewürze entfernen, wer Kardamom mag, kann die Kapseln auch drin lassen, ich persönlich nehme sie aber raus.

Zwiebeln im Öl andünsten und nach einigen Minuten den braunen Zucker dazugeben und die Zwiebeln etwas karamellisieren lassen. Nun Chilischote, Knoblauch und Ingwer hinzufügen und ebenfalls andünsten. Hitze auf Minimum stellen und nun den Pfanneninhalt in Richtung Rand schieben, sodass in der Mitte eine freie Zone entsteht, in der anschließend die vorher zubereitete Gewürzmischung und das Tomatenmark angebraten werden. Hitze langsam erhöhen und Gewürze und Tomatenmark etwas verrühren. Nach circa drei Minuten die Dosentomaten hinzufügen und alle Zutaten gut miteinander verrühren. Wasser hinzufügen und die Sauce rund 20 Minuten leicht köcheln lassen. Die Sauce zwischendurch probieren und je nach Geschmack und gewünschter Konsistenz mehr Gewürze oder Wasser hinzufügen (sollte beides aber eigentlich nicht nötig sein).

Sobald alle Zutaten für die Sauce in der Pfanne sind (aber vor dem Köcheln lassen), die Hähnchen-Gewürz-Mischung auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad Umluft circa 20 Minuten goldbraun backen. Wenn nötig, die klare Sauce, die entstehen kann, abgießen, sodass das Hähnchen nicht in der Sauce schwimmt und schön knusprig werden kann. Alternativ kann das Fleisch auch auf dem Grill auf einer Aluplatte geschmort werden.

Nun das Hähnchen zur Sauce geben und während fünf Minuten köcheln lassen. Mit Reis und/oder Naan servieren.

Bei diesem Rezept handelt es sich um ein Grundrezept, das nach Belieben erweitert werden kann. So können zum Beispiel einige frische Curryblätter, 2 TL Mangochutney oder 1 TL Tamarindenpaste zur Sauce gegeben werden oder man kann zum Schluss das Mahl mit frischem Koriander dekorieren.

## Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Hähnchenbrust, in mundgerechte Stücke geschnitten

## Für die Marinade:

200 g Joghurt, griechischer

3 EL Tandoori Masala

1 TL Korianderpulver

3 Zehe/n Knoblauch, gepresst

3 cm Ingwer, geraffelt

## Für die Gewürzmischung:

1 EL Tandoori Masala

2 TL Korianderpulver

2 TL Garam Masala

2 TL Currypulver

2 TL Paprikapulver

2 TL Cayennepfeffer

2 TL Ingwerpulver

1 TL Salz

## Für die Sauce:

6 EL Ghee oder Pflanzenöl

1 Stange/n Zimt

5 Gewürznelke(n)

5 Kardamomkapsel(n)

4 m.-große Zwiebel(n)

1 EL Zucker, braun

1 Chilischote(n), gehackt

3 Zehe/n Knoblauch, gepresst

3 cm Ingwer, geraffelt

1 EL Tomatenmark

1 Dose Tomate(n), stückig

200 ml Wasser