

# Cremiges indisches Chicken -Curry



## Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Hühnerbrüste
- 1 Zwiebel(n)
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 1 Stück(e) Ingwer, (ca. 2 cm lang)
- 4 EL Mandel(n), gemahlene
- ½ TL Kurkuma
- 1 TL Cayennepfeffer
- 2 TL Koriander, gemahlen
- 400 ml Kokosmilch
- ½ TL Gewürzmischung, (Garam Masala)

Hühnerbrustfilet in mundgerechte Stücke schneiden und in einer großen Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Zwiebel, Knoblauch und Ingwer in einem Mixer zu einer Paste verarbeiten. Eventuell etwas Öl oder Kokosmilch dazunehmen, um sie glatt zu bekommen.

Paste in der gleichen Pfanne mit etwas Öl anbraten. Gemahlene Mandeln, Kurkuma, Cayennepfefer und Korianderpulver zugeben und mitbraten. Huhn zugeben und 250 ml Wasser in die Pfanne geben. Etwa 10 Minuten bei mittlerer bis hoher Hitze kochen lassen. Kokosmilch zugeben und nochmals ca. 10-15 Minuten kochen lassen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Evtl. mit etwas frischem Koriander bestreuen und mit Reis servieren.