

Hähnchencurry

(4Pers) 35min:

400g Hähnchenbrust, ½ Zwiebel, 1-2 Knoblauchzehen,

2 Stk. Kardamom, 1 Teelöffel Essig

3 gehäufte Esslöffel Currypulver

5 Curryblätter (gibt es getrocknet im Asiashop!)

1 ½ Messerspitzen feines Chilipulver, 1 Teelöffel Salz,

1/2 Tasse Wasser, ca. 175ml Kokosmilch, Rapsöl

Die Hähnchenbrust waschen und in gleichgroße, grobe Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Currypulver, Essig, Salz, Chilipulver, gepressten Knoblauch und Kardamom hinzugeben und marinieren. Nun Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Curryblätter kurz darin andünsten. Jetzt das marinierte Hähnchen hinzugeben und kurz anbraten und mit ca. 125ml Kokosmilch und Wasser ablöschen. Nun den Topf mit dem Deckel bedecken und ca. 20min gar kochen, dabei ab und zu umrühren (Sollte das Wasser zu schnell verkochen, wenig! hinzugeben). Zum Schluss mit der restlichen Kokosmilch aufgießen und weitere 3min kochen. Noch einmal mit Salz abschmecken, wenn nötig. Fertig!