

OZ. GRÜNER EXOTIC CURRY



**GROSSER GESCHMACK
IN KLEINEN DOSEN**

INDISCHES HÜHNERCURRY MIT JOGHURT

ZUTATEN

500 G HÄHNCHENBRUSTFILET
75 G BUTTERSCHMALZ
250 G ZWIEBELN
150 G KOKOSMILCH

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: leicht

ZUTATEN FÜR MARIANDE

250 G JOGHURT
50 G MANDEL, GERIEBEN
30 G TOMATENMARK
2 MSP OZ. GARAM MASALA
2 TL OZ. EXOTIC CURRY
300 G TOMATEN, GEHACKT
20 G INGWER FRISCH
2 STK. KNOBLAUCHZEHEN

GEWÜRZE · KRÄUTER · AROMA

oz. Exotic Curry, oz. Garam Masala, oz. Kristallsalz, Koriander frisch



VORBEREITUNG

Hähnchenbrust halbieren oder in Würfel schneiden, Joghurt, Mandeln, Tomatenmark, Ingwer, Knoblauch, Tomaten, getrocknete Gewürze und wenig Salz in einer Schüssel gut vermengen und darin das Hühnerfleisch über Nacht ziehen lassen.

ZUBEREITUNG

- 1 Das Fleisch aus der Marinade nehmen.
 - 2 Butterschmalz in einer hohen beschichteten Pfanne erhitzen und darin das Fleisch kurz rundum anbraten.
 - 3 Das Fleisch aus der Pfanne nehmen. Die Zwiebeln in die Pfanne hinzugeben und ca. 5 Minuten dünsten.
 - 4 Die Zwiebeln mit der Marinade und der Kokosmilch aufgießen und für 10 Min. leicht köcheln lassen.
 - 5 Die Sauce abschmecken und bei Bedarf binden.
 - 6 Das angebratene Fleisch in die kochende Sauce geben und unter dem Siedepunkt ziehen lassen.
 - 7 Mit frischem Koriander verfeinern und heiß servieren.
-

OZ.-TIPP

Es ist normal, dass die Sauce leicht bricht. Am besten servieren Sie Basmatireis oder Papadams (frittierter Fladen aus Linsenmehl) dazu.

