

Indische Hühnerschenkel mit Joghurtsauce

by Andreas - Samstag, März 28, 2009

<http://mundgericht.de/index.php/indische-huhnerschenkel-mit-joghurtsauce/>

Typisch Indisch, aber nicht höllisch scharf.

4 Hühnerschenkel
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Korianderpulver
½ TL Garam Masala
1 feingewürfelte Zwiebel
400 gr. Joghurt
1 EL Crème Double
1 Lorbeerblatt
2 EL Sultaninen
3 Nelken
2 EL gehobelte Mandeln
Öl
Salz

In einer Pfanne die Hühnerschenkel in Öl anbraten und danach in einen großen Topf geben.

Nun die feingehackte Zwiebel glasig anbraten und den Kreuzkümmel, Korianderpulver, Garam Masala, Joghurt, die Crème Double, Mandeln und ein wenig Salz einrühren.

Die Masse über die Hühnerschenkel gießen und die Gewürznelken, das Lorbeerblatt und die Rosinen dazugeben. Alles bei kleiner Flamme mit geschlossenem Deckel 40-50 Minuten dünsten.

Als Beilage passen pikante Kichererbsen.