

Indisches Hühnercurry

by Andreas - Sonntag, Mai 03, 2015

<http://mundgericht.de/index.php/indisches-huehnercurry/>



Die indische Küche ist berühmt für ihre Currygerichte. Meist vegetarisch, aber auch gerne mit Fisch, Huhn, Lamm oder sogar Rind. Von sanft im Geschmack bis höllisch scharf. Mein Hühnerurry gehört eher zur verhalten scharfen Sorte.

- 8 Hühnerkeulen**
- 2 Hühnerbrustfilets**
- 2 Zwiebeln**
- 6 Knoblauchzehen**
- 1 TL Chilipulver**
- 1 TL Garam Masala**
- 1 TL Kurkuma**
- 10 Gewürznelken**
- 2 Lorbeerblätter**
- 2 grüne Kardamomkapseln**
- 1 TL Kreuzkümmel**
- 5 EL Öl**
- 150 gr. Joghurt**
- 150 gr. Tomatenpüree**
- 150 gr Cashewkerne**

¼ TL Speisestärke

Salz

Die Hühnerkeulen häuten, die Hühnerbrustfilets in grobe Würfel schneiden. Zusammen mit dem mit der Speisestärke aufgeschlagenem Joghurt, den in kleine Würfel geschnittenen Knoblauchzehen und Zwiebeln, dem Chilipulver, Garam Masala, Kurkuma und ein wenig Salz gut vermischen.

Öl in einen großen Topf geben und die Gewürznelken, die angedrückten Kardamomkapseln, den Kreuzkümmel und die Lorbeerblätter kurz anrösten. Das Hühnerfleisch beifügen und bei geschlossenem Deckel und kleiner Flamme ca. 30 Minuten köcheln lassen. Dann das Tomatenpüree untermischen und die Cashewkerne dazu geben und alles weiter 10 Minuten köcheln lassen.

Weitere Empfehlungen:

Gefüllte Zucchini

Ein einfach herzustellendes, preiswertes Gericht. Eine schöne Alternative zu gefüllten Paprika...

Schweineroulade mit Pestofüllung

Am besten mit Nudeln und einem Glas kräftigen Weißwein.

4 Schweinerouladen

4 Scheibe...

Bandnudeln mit Sardellen und getrockneten Tomaten

Das perfekte Sommergericht. Ich habe es das erste Mal an einem der heißesten Tage des Jahres pr...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station