

# Kochen mit Klaus

## Indian Special Chicken Curry

### Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 1 kg Hähnchenbrustfilet, 2 TL Kurkuma, Chilipulver, 1 Zwiebel, Öl,
- 3 Knobizehen, 30 g Ingwer, 10 Curryblätter, 2 Stängel Zitronengras,
- 1 EL Koriandersamen, 1 TL Kreuzkümmel, 1 TL Fenchelsamen, Salz,
- 1 TL Senfsamen, 4 grüne Kardamom, brauner Zucker, Zitronensaft,
- 400 ml Kokosmilch, 2 EL frischer gehackter Koriander

### Zubereitung:

1. Huhn grob würfeln. 3 EL Öl mit Kurkuma u. etwas Chilipulver in eine Schüssel geben u. Huhn darin mit Salz bestreut wälzen. Trockene Enden des Zitronengrases wegschneiden u. mit einem Hammer breit klopfen. Zwiebel in Ringe schneiden. Knobi u. Ingwer fein hacken.



2. Gewürze in heißem Öl anrösten, Zitronengras mitbraten. Huhn zufügen u. anbraten. Mit Kokosmilch ablöschen u. einköcheln lassen.



3. Zwiebeln, Knobi u. Ingwer unterheben u. noch 15 Min. mitgaren. Mit Salz, braunem Zucker u. Zitronensaft würzen.



### Tipp des Chaoten:

*Mit Koriander bestreut zu Paprika-Reis mit Erdnüssen reichen.*

