

# Kochen mit Klausi

## Indisches Balti-Curry mit Pute (🌶️+)

**Zutaten: (Für 3 Personen)**

- 400 g Putensteaks, 4 Zwiebeln, 4 Knobizehen, 5 Lauchzwiebeln,
- 1 rote Paprika, Salz, 3 EL Koriandersamen, 1 EL Kreuzkümmel, Öl,
- ½ Dose gehackte Tomaten, 150 g Joghurt, ½ Glas Balti-Currypaste,
- je 1 TL gemahl. Koriander & Kreuzkümmel, 1-2 TL geh. Chilis,
- 2 EL geh. Koriandergrün

### Zubereitung:

1. Putensteaks in Würfel schneiden. Gemüse putzen. 1 Zwiebel u. Knobis fein würfeln. Restl. Zwiebeln achteln. Paprika grob würfeln. Lauch in Ringe schneiden. Koriander u. Kreuzkümmel im Mörser zerreiben.



2. Pute in Öl braten u. entnehmen. Koriander-Kümmel-Mischung im Bratfett mit Öl anrösten. Zwiebeln, Knobis zufügen u. glasig dünsten, Paprika u. Lauch zugeben, unter Rühren 5 Min. braten. Currypaste mitbraten, gehackte Tomaten zugeben, mit Salz würzen.



3. Gemahlener Koriander, Kreuzkümmel u. Joghurt unterrühren. Abgedeckt 15 Min. bei kleiner Hitze schmoren. Gelegentlich umrühren. Pute unterrühren, offen weitere 10 Min. unter Rühren köcheln lassen. Chilis (nach Belieben) u. Koriandergrün unterheben.



*Tipp des Chaoten: Dazu Reis mit Chilifäden garniert servieren!*



Erstellt von Klausि am 30.12.2022