

Kochen mit Klaus

Indisches Bhuna-Curry mit Huhn 🌶️

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 3 EL Koriander- & 2 EL schwarzen Kreuzkümmelsamen, Sesamöl,
- 900 g Hähnchenbrustfilets, 4 Zwiebeln, 4 Knobizehen, 150 g Joghurt,
- 300 g Bhuna-Curry, 100 g Tomatenmark, 1 Dose gehackte Tomaten,
- 500 g Paprika-Mix, 4 Lauchzwiebeln, 250 ml Hühnerbrühe,
- 3 TL geh. Chilis, 200 g TK-Erbesen, frischer gehackter Koriander

Zubereitung:

1. Huhn waschen, grob würfeln, mit ½ Bhuna-Curry u. geh. Chilis vermengen. Über Nacht kühl marinieren lassen. Gemüse putzen, 3 Zwiebeln achteln, Rest u. Knobis fein, Paprika mittel würfeln. Lauchzwiebeln schräg in Ringe schneiden. Koriander- u. schwarzen Kreuzkümmelsamen in einem Mörser zerreiben.



2. Öl erhitzen, Samen-Mischung, dann Zwiebeln darin anbraten. Restl. Bhuna-Curry einrühren, erhitzen. Huhn zufügen, unter Rühren erhitzen, Knobis u. Tomatenmark einrühren, Tomaten, Brühe, Joghurt zugeben u. abgedeckt ca. 20 Min. bei mittlerer Hitze garen.



3. Paprika, Lauch u. Erbsen zugeben u. weitere 30 Min. offen garen bis das Curry eingedickt ist. Öfters umrühren. Koriander unterheben.



Tipp des Chaoten: *Dazu Curcuma-Erdnussreis servieren!*

