

Kochen mit Klaus

Indisches Chicken Curry *alla Stephen* (🌶️)

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 1 EL Currypulver, 1 EL Kurkuma, 1 TL Extra hot Chilipulver, 2 Nelken
- ½ Zimtstange, 2 EL Koriander-, 1 EL schwarzer Zwiebelsamen,
- 1 TL Fenchelsamen, 1 TL Kreuzkümmel, 10 Curryblätter, Salz, Öl,
- 4 grüne Kardamom, 2 Zwiebeln, 1 rote Chili, 1 kg Hähnchenbrustfilet,
- 1 TL ger. Zitronenschale, 1 Dose geh. Tomaten, 3 EL Tomatenmark

Zubereitung:

1. Currypulver, Kurkuma, Chilipulver, Nelken, die Samen, Kreuzkümmel, Kardamom, Curryblättern u. Salz in einem Mörser zerstoßen. Chili mit Samen fein hacken. Huhn grob würfeln u. mit Chili, Zimtstange, Gewürzen u. 5 EL Öl in einer Schüssel vermengen. Für 15-20 Min. marinieren lassen. Zwiebel in Ringe schneiden.



2. Zwiebeln in heißem Öl andünsten, mit gehackten Tomaten in einen großen Topf geben. Huhn mit Marinade portionsweise in Öl anbraten. Bei der letzten Portion das Tomatenmark mitbraten u. unter die Zwiebeltomaten heben. Etwas Wasser zugeben u. abgedeckt 1 Std. einköcheln lassen.



3. Mit Salz u. Zitronenschale würzen. Zimtstange entfernen.



Tipp des Chaoten: *Zu Paprika-Reis mit Erdnüssen reichen.*

