

Kochen mit Klaus

Indisches Chicken-Curry Biryani 🌶️

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g Hähnchenfilet, 3 Zwiebeln, 4 Knobizehen, 2 gehackte Chili, Öl,
- 500 g Paprika-Mix, 1 Glas Currypaste Biryani, 1 Dose geh. Tomaten,
- je 2 EL Koriander- & schwarzen Kreuzkümmelsamen, 150 g Joghurt,
- 5 EL Tomatenmark, je 1 TL gemahl. Koriander & Kreuzkümmel,
- 200 ml Hühnerbrühe, Salz, gehackt. Koriander, Sesamöl, Sesam

Zubereitung:

1. Huhn grob würfeln, mit $\frac{1}{2}$ Biryani-Paste, 3 EL Öl u. geh. Chilis vermengen. Über Nacht kühl marinieren lassen. Koriander- u. Kreuzkümmelsamen in einem Mörser zerreiben. 1 Zwiebel, Knobis fein würfeln. Rest Zwiebeln achteln. Paprika mittel würfeln.



2. Öl erhitzen, Samen-Mischung, dann Zwiebeln u. Gemüse darin anbraten. Restl. Curry-Paste u. Tomatenmark einrühren u. mitbraten. Huhn unterheben u. erhitzen. Mit Tomaten, Brühe u. Joghurt ablöschen, salzen. Abgedeckt ca. 20 Min. bei mittlerer Hitze garen, dann Deckel abnehmen. Mit Salz, gem. Koriander u. Kreuzkümmel würzen.



3. Offen unter Rühren köcheln, bis das Curry eingedickt ist. Koriander unterheben. Mit Sesam bestreut zur Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Curcuma-Erdnussreis servieren!

