

Kochen mit Klaus

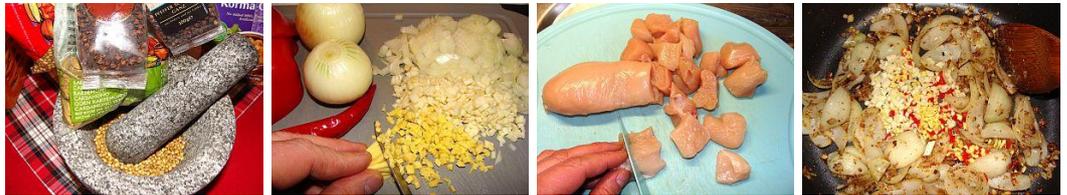
Indisches Chicken-Korma (🌶️)

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 350 g Hähnchenbrust, 3 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 1 rote Chili, Salz,
- 2 cm Ingwer, 1 Pck. Korma-Paste, 1 EL Koriandersamen, 3 Nelken,
- 3 grüne Kardamomkapseln, 6 Pfefferkörner, 1 rote Paprika, Öl,
- 150 g Joghurt, 250 g Champignons, 5 EL Tomatenmark,
- 100 g TK-Erbesen, 300 ml Fleischbrühe, 2 EL gehackter Koriander

Zubereitung:

1. Gemüse schälen, 1 Zwiebel, Ingwer u. Knob fein, Paprika klein würfeln. Zwiebeln achteln. Chili fein hacken. Pilze vierteln. Kardamom aufbrechen, mit Nelken, Pfeffer u. Koriandersamen in einem Mörser zerreiben. Huhn waschen, trocknen u. würfeln.



2. Öl erhitzen, Huhn scharf anbraten, entnehmen. Zwiebeln mit Gewürzmischung in Öl glasig dünsten. Chili, Knob u. Ingwer mitbraten. Tomatenmark u. Korma-Paste 5 Min. mitbraten, mit Brühe u. Joghurt ablöschen. Pilze, Paprika u. Huhn einrühren.



3. Ca. 20 Min. bei schwacher Hitze schmoren. Ab u. zu umrühren. Nach 15 Min. Erbsen zugeben u. erhitzen. Koriander unterheben.



Tipp des Chaoten:

Mit Koriandergrün zu gebratenem Gewürzreis servieren!

