

Kochen mit Klaus

Indisches Chicken Tikka-Curry (🌶️)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g Hähnchenbrustfilets, 3 Zwiebeln, 4 Knobzehen, Sesamöl,
- 300 g Indian Tikka-Curry-Paste, 5 EL Tomatenmark, 1 rote Chili,
- 2 EL Koriander- & 1 EL schwarzen Kreuzkümmelsamen,
- 250 g Paprika-Mix, 250 ml Hühnerbrühe, 150 g Joghurt,
- 3 EL rote Currypaste, ½ Bund Koriandergrün, 1 Zimtstange

Zubereitung:

1. Koriander- u. schwarzen Kreuzkümmelsamen in einem Mörser zerreiben. Huhn waschen, grob würfeln, mit ½ Tikka-Paste u. 1 EL Currypaste vermengen. Mind. für 3 Std. kühl gestellt marinieren lassen. Gemüse putzen, 2 Zwiebeln achteln, Rest u. Knobi fein, Paprika mittel würfeln. Chili u. Koriander grob hacken.



2. Öl erhitzen, Samen-Mischung, dann Zwiebeln u. Chili darin anbraten. Restl. Tandoori Tikka-Paste einrühren, erhitzen. Koriander zugeben, Huhn zufügen, unter Rühren erhitzen, Knobi u. Tomatenmark einrühren, Brühe, Joghurt, restl. Currypaste zugeben. Zimtstange zufügen.



3. Abgedeckt ca. 20 Min. bei mittlerer Hitze garen, dann offen mit Paprikazugabe weitere 20 Min. garen bis das Tikka-Curry eingedickt ist. Gelegentlich umrühren. Zimtstange entfernen.



Tipp des Chaoten:

Dazu indischen Tomatenreis mit Koriander bestreut servieren!

