

# Kochen mit Klaus

## Indisches Garam Masala Hühnchen-Curry

**Zutaten: (Für 4 Personen)**

- 600 g Hähnchenbr.filets, 3 Zwiebeln, 2 Knobizehen, 5 Lauchzwiebeln
- je 1 rote Paprika & Chili, 150 g Cashewkerne, 100 g Tomatenmark,
- 150 g Garam Masala-Currypaste, 300 g Joghurt, 250 ml Hühnerbrühe
- je 1 TL Garam Masala Gewürzpulver & gehackten Koriander

**Zubereitung:**

1. Huhn grob würfeln. Zwiebeln u. Knoblauch schälen, Knoblauch fein würfeln, Zwiebeln achteln. Paprika waschen, entkernen u. in grobe Würfel, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Chili fein hacken, Cashews ohne Fett in einer Pfanne rösten.



2. Öl erhitzen, Huhn darin anbraten. Knoblauch, Zwiebeln u. Chili zugeben u. mitbraten. Tomatenmark mitbraten, Garam Masala-Paste einrühren, mit Brühe u. Joghurt ablöschen.



3. Abgedeckt ca. 40 Min. bei schwacher Hitze garen. Nach 15 Min. Paprika, Lauchzwiebeln u. Cashews (bis auf einige zur Garnierung) zugeben. Gelegentlich umrühren. Gewürzpulver u. gehackten Koriander unterheben.



**Tipp des Chaoten: Mit Reis oder Naan-Brot servieren!**



Erstellt von Klaus am 10.10.2012