

Kochen mit Klaus

Indisches Tandoori-Paprika-Hühnchen (🌶️)

Zutaten: (Für 2-3 Personen)

- 250 g Hähnchenbrustfilet, 4 EL Tandoori-Paste, 150 g Naturjoghurt
- Sesamöl, 3 Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen, 300 g Paprika-Mix,
- 1 Chili, je 1 EL Koriandersamen & Kreuzkümmel, 4 EL Tomatenmark,
- 250 ml Hühnerbrühe, geh. Koriandergrün

Zubereitung:

1. Filets waschen, trocken tupfen, würfeln u. in eine Schüssel geben. Tandoori-Paste mit 3 EL Sesamöl u. Joghurt unter das Huhn heben. Abgedeckt mind. 2 Std kühl stellen.



2. 1 Zwiebel u. Knoblauch fein würfeln. Restl. Zwiebeln achtern, Paprika entkernen, waschen u. grob würfeln. Chili fein hacken. Koriandersamen u. Kreuzkümmel in einem Mörser zerreiben.



3. Sesamöl erhitzen, Koriander-Kümmel-Mischung darin kurz anrösten. Zwiebeln, Chili u. Knoblauch zugeben u. andünsten. Tomatenmark 5 Min. mitbraten, Huhn mit Tandoori-Joghurt-Mix zugeben, mit Brühe ablöschen u. 10 Min. abgedeckt kochen lassen. Paprika zugeben u. weitere 15 Min. abgedeckt garen, dann weitere 15 Min. offen einköcheln lassen. Koriander kurz vor dem Servieren darüber streuen.



Tipp des Chaoten: *Mit indischem Naan-Brot servieren!*

