

**Aufgetischt**  
**Samstag, 31. Dezember 2016**



## Hühnercurry

### Zutaten für 4 Personen:

750g Hühnerfilet, in mundgerechte Stücke geschnitten  
3 Suppenlöffel Butterschmalz  
2 Suppenlöffel Öl  
3 mittelgroße Zwiebel, fein gehackt  
3 mittelgroße Tomaten, gewürfelt  
1 Suppenlöffel frischer Ingwer, gerieben  
2 Suppenlöffel frischer Knoblauch, gerieben  
1 Suppenlöffel Koriandersamen, fein gemahlen  
1 Teelöffel Kurkumapulver  
2 Teelöffel Chilipulver  
Salz nach Geschmack  
100g Joghurt  
70g frischer Koriander, gehackt  
1 ½ Teelöffel Garam Masala



### Zubereitung

Knoblauch und Ingwer in den Topf (kurz umrühren). Einen Teelöffel Kurkuma, den gemahlene Koriandersamen und das Chilipulver in die Mischung einarbeiten, die gehackten Tomaten dazu geben und fünf Minuten umrühren. Anschließend kommt das Hühnerfilet in den Topf – und es muss wieder gerührt werden, bis die Stücke gar sind. Joghurt und Garam Masala kommen ganz zum Schluss hinzu. Mit dem gehackten Koriander garnieren.