

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.