Curry Hühnchen

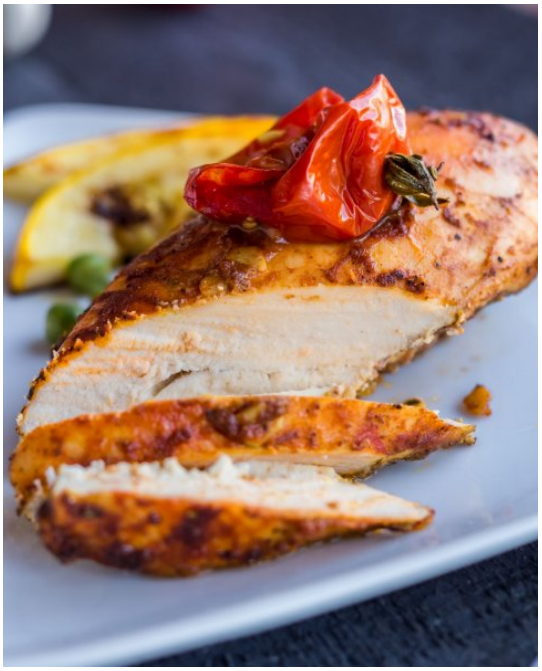
Mit dem Rezept für Curry Hühnchen lässt sich ein superleckeres Gericht zaubern, das speziell bei Curryliebhabern sehr beliebt sein wird. Einfach ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

2 TL	Kreuzkümmel
2 TL	Koriander
1 TL	Fenchelsamen
2 TL	Kurkuma
2 TL	Bockshornklee
1 Stk.	Zwiebel
3 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Chili
1 Stk.	Ingwer
4 EL	Sonnenblumenöl
1.5 kg	Hühner
400 g	Tomaten (aus der Dose)
400 ml	Kokosmilch
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das Curry Hühnchen als erstes den Ofen auf 180°C vorheizen und einen Bräter einfetten. Dann den Kreuzkümmel, Koriander und Fenchelsamen in eine trockene Pfanne geben und erhitzen. Die Pfanne vom Herd nehmen, wenn die Düfte der Gewürze aufsteigen.

2. Die Gewürze abkühlen lassen und anschließend in einen Mörser geben. Danach mit einem Stößel sehr fein mahlen. Kurkuma und Bockshornklee zugeben und gut vermischen.

3. Nun Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Anschließend die Chilli waschen, entkernen und grob hacken. Jetzt den Ingwer schälen und in Würfel schneiden. Dann Chilli, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer in die Küchenmaschine geben und vermischen, bis eine glatte Paste entsteht. Während des Vorgangs immer wieder die Seiten der Schüssel abkratzen, damit alle Zutaten ordentlich vermischt werden können.

4. Als nächstes Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Hälfte der Hähnchenteile in die Pfanne legen und anbraten, bis sie rundherum bräunlich sind. Die Teile nun aus der Pfanne nehmen und mit der Hautseite nach unten in den Bräter legen. Den Vorgang mit der zweiten Hälfte der Hähnchenteile wiederholen.

5. Danach die Hitze in der Pfanne reduzieren, die Gewürzmischung in die Pfanne geben und für ein oder zwei Minuten anbraten. Anschließend die Zwiebelpaste zugeben, gut einrühren und für etwa fünf Minuten köcheln lassen. Dabei sehr oft umrühren. Die Paste so lange kochen lassen, bis sie schön weich ist.

6. Falls sie zu klebrig erscheint, einfach etwas Öl zufügen. Als nächstes die Tomaten zusammen mit der Kokosmilch in die Küchenmaschine geben und mischen. Die Mischung in die Pfanne geben und alles unter Rühren zum Kochen bringen. Salz und Pfeffer zufügen und verrühren.

7. Die Sauce dann über das Huhn in den Bräter gießen. Den Bräter jetzt für etwa eine Stunde in den Ofen stellen. Das Hähnchen während des Garvorgangs mehrmals wenden und immer wieder mit der Soße übergießen. Herausnehmen, wenn das Curryhuhn schön gebräunt ist, kurz ruhen lassen und dann gleich heiß servieren.

Tipp

Als Beilage zu dem Curry Hühnchen eignet sich Basmatireis am besten. Aber auch Kartoffelecken schmecken zusammen mit dem Huhn sehr gut.