Geflügel-Curry

Das Geflügel-Curry mit Hühnerfleisch Rezept ist ein köstliches Gericht und bringt Abwechslung in deinen Speiseplan.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

600 g	Hühnerfleisch (Hühnerschenkel, Brust)
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Gelber Paprika
1 Stk.	Lauch
2 Stk.	Karotten
400 ml	Kokosmilch
150 g	Joghurt
2 EL	Currypulver
5 EL	Tomatenmark
2 Stk.	Knoblauchzehe
	Salz und Pfeffer
	Öl

Zubereitung

1. Für das **Geflügel-Curry** das Hühnerfleisch mit Wasser abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer großen Pfanne mit etwas Öl rundum scharf anbraten, bis das Fleisch goldbraun ist. Herausnehmen und beiseitestellen.

2. Zwiebel schälen und zerhacken, Paprika, Lauch und Karotten in kleine Stücke schneiden. In derselben Bratpfanne etwas Öl erhitzen. Zwiebeln glasig dünsten, dann Lauch, Paprika und Karotten hinzufügen und für einige Minuten mitbraten. Den geschälten Knoblauch dazu pressen und kurz mitrösten.

3. Nun das Joghurt, Kokosmilch, Tomatenmark und Curry zugeben und gut verrühren. Alles zugedeckt bei mittlerer Hitze zirka 10 Minuten köcheln, zwischendurch umrühren. Die Hühnerfleischstücke zum Gemüse geben und weitere 10-15 Minuten garen bis das Geflügel gar ist. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp