Hähnchen-Curry

Das Hähnchen-Curry mit sämiger Sauce ist ein schmackhaftes Gericht. Mit Reis serviert, schmeckt es der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

2 Stk.	Hühnerbrustfilets
1 Stk.	Zwiebel
150 g	Magerjoghurt
150 g	Créme frâiche
1 TL	Ingwer (frisch gerieben)
1 EL	Currypulver
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
1 TL	Salz und Pfeffer
	Öl

Zubereitung

1. Für das einfache **Hähnchen-Curry** die Hühnerbrustfilets in mundgerechte Stücke schneiden, würze mit Salz und Pfeffer. Die Zwiebel schälen und klein zerhacken, den Ingwer fein reiben.

2. Etwas Pflanzenöl in einer Bratpfanne erhitzen und die Zwiebel glasig dünsten. Das Fleisch zugeben und bei mittlerer Hitze rundum zirka 6-8 Minuten anbraten.

3. Jetzt Ingwer, Joghurt und Créme frâiche zugeben, Currypulver und Paprikapulbrt hinzufügen und verrühren. Unter ständigem Rühren zirka 2-3 Minuten köcheln lassen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Hähnchen-Curry anrichten und nach Belieben mit frischen Kräutern wie Koriander-Blatt oder Petersilie bestreuen.

Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit
kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung **hier bestellen**

Tipp

Zum Hähnchen-Curry passend einen gekochten Reis servieren.