Hühnercurry

Das Hühnercurry mit frischem Gemüse ist eine köstliche Hauptspeise. Das indische Gericht gelingt mit diesem Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

600 g	Hühnerbrustfilets
	Öl
2 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Paprika
1 Stange	Lauch
2 Stk.	Karotten (kleine)
400 ml	Kokosmilch
150 g	Naturjogurt
2 EL	Curry
1 EL	Tomatenmark
2 Stk.	Knoblauchzehe
	Paprikapulver (edelsüß)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für das **Hühnercurry** die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit etwas Öl goldbraun anbraten. Das angebratene Fleisch beiseite stellen.

2. Zwiebeln fein hacken, Lauch in Ringe schneiden, Paprikaschoten entkernen und würfeln, Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauchzehen schälen, klein zerhacken.

3. In einer großen Pfanne oder Wok die gehackten Zwiebeln in etwas Öl glasig dünsten. Dann das vorbereitete Gemüse hinzufügen und kurz anbraten. Den Knoblauch dazugeben. Das Gemüse mit Currypulver bestäuben und mit einer Mischung aus Naturjoghurt und Kokosmilch ablöschen. Tomatenmark hinzufügen und gründlich umrühren. Alles etwa 20 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis das Gemüse zart ist. Gelegentlich umrühren, um ein Ansetzen zu verhindern. Fünf Minuten vor Ende das angebratene Hähnchenfleisch hinzufügen und erwärmen. Abschließend mit Salz, Pfeffer, und Paprikapulver abschmecken. Serviere dieses köstliche Hühnercurry mit Reis und genieße einen Hauch von Exotik auf deinem Teller.

Tipp

Das Hühnercurry mit Reis servieren und nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.