Hühnerschenkel mit Mandeln in würziger Soße

Lust auf indische Küche? Dann sind die Hühnerschenkel mit Mandeln in würziger Soße genau das richtige Rezept!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Foto: Katrin Morenz

Zutaten

1.5 kg	Hähnchenunterschenkel
350 ml	Wasser
2 EL	Öl
2 Stk.	Zwiebel
4 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Chili (rote)
1 Stk.	Ingwer (ca. 4 cm)
1 EL	Koriander
1 EL	Kreuzkümmel
1 TL	Paprika
0.5 TL	Kurkuma
0.5 TL	Salz
1 TL	Pfeffer
160 ml	Schlagobers
60 g	Mandeln (gehackte)
Nach Belieben	Petersilie

Zubereitung

1. Für die Hühnerschenkel mit Mandeln in würziger Soße zunächst die Hühnerschenkel enthäuten. Dann Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken.

2. Chili waschen, entkernen und klein schneiden. Mandeln in einer Pfanne (ohne Fett!) anrösten. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hühnerschenkel darin rundherum braun anbraten. In der Pfanne beiseite schieben.

3. Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Chili in das Bratfett geben und kurz anschwitzen. Mit Koriander, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Kurkuma, Salz und Pfeffer würzen und mit den Hühnerkeulen verrühren.

4. 2/5 des Wassers hinzufügen und einreduzieren lassen. Das restliche Wasser hinzufügen und bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten köcheln lassen.

5. In der Zwischenzeit 2/3 der Mandeln mit dem Schlagobers mischen und mit dem Stabmixer zu einer feinen Paste pürieren. Zu den Hühnerkeulen geben und einmal aufkochen lassen.

6. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. In die Sauce rühren. Hühnerkeulen mit der Soße anrichten. Mit den restlichen Mandeln bestreuen und servieren.

Tipp

Die Hühnerschenkel mit Mandeln in würziger Soße schmecken am besten mit Reis.