Indisches Chili-Huhn

Exotische Kräuter und Gewürze geben dem indischen Chili-Huhn sein unvergleichliches Aroma. Das pikante Rezept gelingt im Ofen perfekt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

4 Stk.	Hühnerbrustfilets
1 Stk.	Zimtstange
2 TL	Kardamomschoten
2 TL	Gewürznelken
1 TL	Pfefferkörner (schwarze)
2 EL	Koriander
30 Blätter	Curry
2 Stk.	Limetten (den Saft davon)
4 TL	Chili
4 TL	Ingwer
4 TL	Knoblauch
2 TL	Tamarindensaft
1 TL	Kurkuma
1 Prise	Salz
1 EL	Pflanzenöl

Zubereitung

1. Das **indische Chili-Huhn** ist durch eine erlesene Auswahl an Gewürzen ein wahres Geschmackserlebnis. Zu Beginn eine Zimtstange zerbrechen mit Kardamom, Pfeffer und Gewürznelken in einer Kaffeemühle oder einem Mörser zermahlen. Diese Mischung in eine Schüssel geben.

2. Curryblätter, frischer Koriander, Chili, Ingwer und Limettensaft sowie Tamarindensaft und Kurkuma mit der Gewürzmischung zu einer zähflüssigen Paste verrühren. Tamarinden sind Schoten oder Sauerdatteln und finden häufig Verwendung in der indischen Küche. Diese Mischung nach Belieben mit Salz abschmecken. Das Backrohr auf 220 Grad anheizen.

3. In der Zwischenzeit die Hühnerbrust mit der würzig feurigen Paste bestreichen und für ein paar Minuten ruhen lassen. Hühnerbrüste mit Öl beträufeln und für 20 Minuten in den Backofen geben und die Brüste nicht umdrehen. Danach auf Tellern anrichten und heiß servieren.

Tipp

Traditionell wird Indisches Chili-Huhn mit Gurken- und einem Frühlingszwiebelsalat serviert, an Reis oder einem traditionellen indischen Brot.