Indisches Hähnchen-Curry

Das indische Hähnchen-Curry ist ein besonders aromatisches Gericht. Das Rezept bringt Abwechslung in deinen Speiseplan.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

500 g	Hühnerbrüste
100 g	Ananas
50 g	Mangos
400 ml	Kokosmilch
200 ml	Wasser
1 Stk.	Paprika (rote)
1 Stk.	Chili
2 Stängel	Minze
1 Stk.	Lorbeerblatt (getrocknet)
2 TL	Currypulver
1 TL	Tandoori Gewürz
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Öl

Zubereitung

1. Die Hähnchenbrust in zirka 2 cm große Würfel schneiden. Die Ananas und Mango in mundgerechte Stücke schneiden. Paprika und Chili entkernen und zerschneiden.

2. Jetzt das Öl in einer tiefen Pfanne oder Topf erhitzen und das Hühnerfleisch rundum anbraten. Ananas und Mango zugeben und die Kokosmilch und Wasser hinzugeben, aufkochen lassen. Mit Currypulver, Tandoori Gewürz, Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer würzen und zirka 15-20 Minuten köcheln lassen.

3. Zirka 5 Minuten vor Garzeitende, Paprika, Chili und die gehackte Minze zugeben und unterheben.

Tipp