

Geflügel Rezepte

Geflügelcurry Mit Kokos Und Ingwer

Anzahl: 2 Personen

Gattung: Fleisch, Geflügel, Ingwer, Kokosmilch

2	Hähnchenkeulen	- Schale
	- zu je 220 g	1 Knoblauchzehe
	Jodsalz	1 Zentimeter Ingwerwurzel
	Pfeffer aus der Mühle	1 Teel. Saucenbinder
1	Essl. Sesamöl	1 Teel. Süße Chili-Sauce
200 ml	Kokosmilch	1 Essl. Soja-Sauce
1/2	Unbehandelte Zitrone; die	Currypulver

Die Hähnchenkeulen kalt abbrausen, trocken tupfen und mit Jodsalz und Pfeffer aus der Mühle rundherum würzen. Sesamöl in einem Wok oder einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenkeulen darin rundherum etwa 15 Minuten knusprig braten. Die Kokosmilch dazu geben.

Die Zitronenschale in kleine Stücke schneiden und hinzufügen. Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und beides durch eine Knoblauchpresse dazudrücken. Das Curry mit etwas Saucenbinder binden und mit süßer Chili-Sauce, Soja-Sauce, Curry, Jodsalz und Pfeffer pikant abschmecken.

Das Geflügelcurry auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Dazu passen Eiernudeln oder Kräuterreis.