

Geflügel Rezepte

Aprikosen Geflügel Curry

Gattung: Geflügelgerichte, Indien, Gewürze, Gemüse

1,25 kg	Hähnchenbeine, enthäutet	2	Zwiebeln, in dünnen
1/2 Teel.	Chilipulver		-Scheiben
3 Teel.	Garam Masala	440 g	gehackte Tomaten aus der
2,50	cm frische Ingwerwurzel,		-Dose
	-gerieben	3 Teel.	Zucker
2	Knoblauchzehen, zerdrückt	6 Teel.	Weißweinessig
125 g	Trockenaprikosen		Salz
2	EL. Pflanzenöl		

Die Hühnchenteile waschen und trockenreiben. Jedes Bein in 4 Teile schneiden und in eine große Schüssel legen. Chili, Garam Masala, Ingwer und Knoblauch dazu geben und rühren, bis die Hühnchenteile gut umhüllt sind.

Zudecken und 2 bis 3 Stunden an einem kühlen Platz marinieren. In einer anderen Schüssel die Aprikosen mit 150 ml Wasser übergießen und 2 bis 3 Std. einweichen.

Das Öl in einer schweren, großen Pfanne erhitzen und die Hühnchenteile darin auf großer Flamme von allen Seiten braun werden lassen (5 min.).

Herausnehmen und beiseite legen. Die Zwiebeln in die Pfanne geben und unter Rühren 5 min. weich dünsten. Hühnchen und Tomaten in die Pfanne geben, zudecken und 20 min. bei kleiner Flamme garen.

Die abgetropften Aprikosen, Zucker und Essig in die Pfanne geben, salzen und alles weitere 10 bis 15 min. zugedeckt köcheln lassen.