

Omas Rezeptesammlung

Großmutter's Hähnchencurry

Garrung: Curry, Geflügel, Huhn, Gewürze

500 g	Hähnchenbrust (Streifen),	1	Essl. Ingwer (frisch gerieben),
2	Essl. Butterfett,	2	Knoblauchzehen (gepresst),
100 g	Zwiebeln (gehackt),	2	Teel. Kardamompulver,
1	Teel. Chilipulver,	1/2	Teel. Kreuzkümmel (gemahlen),
1	Teel. Koriander (gemahlen),	2	Essl. Joghurt,
1/2	Teel. Garam Masala,		frische Minze (gehackt)
	Salz,		

Chilipulver, Koriander, Garam Masala, Salz, Ingwer und Knoblauch gut miteinander vermischen und mit 4 EL heißem Wasser verrühren.

Die Mischung ziehen lassen. Zwiebeln, Kardamom und Kreuzkümmel im heißen Butterfett sanft schmoren.

Wenn die Zwiebeln Farbe annehmen, die vorbereitete Gewürzmischung darunter rühren und bei kleiner Hitze ca. 3 Minuten köcheln lassen.

Das Fleisch dazu geben und gut mit der Gewürzmischung bedecken. Joghurt unterrühren und zugedeckt 10 Minuten köcheln.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell etwas Wasser zufügen.

Nochmals auf kleinstem Feuer ca. 25 Minuten köcheln lassen bis das Fleisch weich ist. Vor dem Servieren mit Minze oder Schnittlauch bestreuen.