Chicken Curry

Stufe 2

Vorbereitungszeit: 20 Min.
Zubereitungszeit: 45 Min.
Ruhezeit: 30 Min.

Zutaten:

30 g Ingwerwurzel
300 g Joghurt
2 EL Herbaria Kurkuma
1-2 Prise Salz
600 g Hähnchenbrustfilet(s)
100 g Butter
2 EL Herbaria Farben von Jaipur
200 g Tomaten, gehackt
100 g Linsen, rot
0,5 Bd Minze
2 EL Cashew Nüsse

Herbaria Farben von Jaipur, Indischer Curry

Silit Schneidebrett in anthrazit/grau

SSW Aluminium-Pfanne Crispy Induction Style

ASA Gourmetteller Saisons denim

Herbaria Kurkuma

Dick Kochmesser klein Premier Plus

Herbaria Hot´n Spicy Chili ganz in der Mühle

Küchenprofi Bratentopf rund aus Gusseisen Provence in classic red

1

Den Ingwer schälen und klein hacken. Mit 200 g Joghurt, Herbaria Kurkuma und einer kräftigen Prise Salz verrühren.

2

Das Hühnerfleisch 3 cm groß würfeln und im Joghurt marinieren, mindestens 30 Minuten bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.

3

Die Butter in einem Schmortopf aufschäumen lassen, anschließend die Herbaria Gewürzmischung Farben von Jaipur zugeben, die Tomaten und 200 ml Wasser unterrühren und kurz kochen.

4

Dann die roten Linsen und das Huhn mit Marinade zugeben, einen Deckel auflegen und bei schwacher Hitze 45 Min. schmoren lassen, bis das Fleisch ganz weich ist.

5

Neben dem Herd zugedeckt noch etwas ziehen lassen. Minze zupfen, Cashews sehr grob hacken und in einer Pfanne anrösten.

6

Das Curry anrichten und mit Minze, Cashews und restlichem Joghurt garnieren. Wer es scharf mag, kann mit der Herbaria Hot´n Spicy Chili-Mühle nachwürzen.