



Chicken Curry



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



Küchenprofi Bratentopf rund aus Gusseisen Provence in classic red



ASA Gourmetteller Saisons denim



Herbaria Hot'n Spicy Chili ganz in der Mühle



Herbaria Kurkuma



Dick Kochmesser Klein Premier Plus

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.