

Curry Huhn

Indien-Nepal-Abende im März/April 2005
bei mir

ZUTATEN für 5 Personen

10 Hähnchenunterschenkel
3 EL Ghee oder Öl
200 g Zwiebeln
3 Knoblauchzehen (ich habe etwas weniger genommen)
300 g Tomaten ohne Haut und Samen
(ich habe 2 kleine Dosen-Tomaten genommen)
1 ½ TL frisch geriebener Ingwer
(ich habe den Ingwer in Mini-Würfel geschnitten)
30 g Curry für Geflügel (Chicken Tikka)
1 gute Handvoll Rosinen und Nüsse
(ich habe auch mal Studentenfutter genommen)
1 TL Chilipulver
1 ½ TL Salz
1 TL Garam Masala
150 ml Joghurt
40 g geröstete Cashewnüsse
Koriandergrün oder Petersilie zum Garnieren



ZUBEREITUNG

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Tomaten klein würfeln. Das Fett in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch sowie den Ingwer darin bei geringer Hitze goldgelb anschwitzen. Curry für Geflügel und Chilipulver 1 Minute mitbraten.

Salz, Tomaten, Rosinen und Nüsse zugeben und unter gelegentlichem Rühren zu einem Püree verkochen. Die Hühnerstücke untermischen, den Topf schließen und den Inhalt bei geringer Hitze 45 Minuten garen. (Für viele Gäste habe ich den Bräter einfach für eine gute Stunde in den ca. 200°C heißen Ofen geschoben. Zwischendurch immer wieder umrühren. Garam Masala und den Joghurt einrühren und 5 Minuten offen köcheln lassen.

Die Cashewkerne drüber geben und mit Koriandergrün garnieren.