

Schmucks Chicken Ginger Curry

4 Portionen

Zutaten:

1 große rote Zwiebel
300ml Wasser
100ml Rapsöl
600g Hühnerbrust
6 Knoblauchzehen
150g Butter
150g Ingwer
200ml Passierte Tomaten
300g Sauerrahm
2 rote Chilischoten
2 grüne Chilischoten
4 Stück Tomaten
1 Bund Koriander

Gewürzmischung:

2 TI Salz
1 EI Kurkuma
2 TI Garam Masala
1 EI Ras el Hanout

Zubereitung:

Rote Zwiebel schälen, in feine Scheiben schneiden und in dem Wasser für ca. 15 min weich kochen (das Wasser soll verdampfen), pürieren und vorerst beiseite stellen.

Knoblauch schälen und fein hacken, Ingwer sauber waschen (nicht schälen) dann in feine Stifte schneiden.

Die Tomaten vierteln, entkernen und dann in Streifen schneiden. Chilischoten ebenfalls entkernen und danach fein hacken. Hühnerbrust in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Für die Gewürzmischung alle Zutaten miteinander vermengen und beiseite stellen.

Jetzt eine beschichtete Pfanne mit dem Rapsöl erhitzen und dann darin die Hühnerbrust anbraten, den gehackten Knoblauch dazugeben, nun die Butter und den Ingwer hinzugeben und alles gut vermengen. Als nächstes die passierten Tomaten dazugeben, nochmals umrühren und aufkochen lassen. Schließlich die Zwiebelpaste hinzufügen - aufkochen lassen und Sauerrahm sowie die Gewürzmischung inklusive Salz hinzugeben und nochmals aufkochen.

Dann die geschnittenen Tomaten und Chili dazugeben nochmal ca. 5 Minuten köcheln lassen. Ganz zum Schluss den Koriander hacken und in das Schmucks Chicken Ginger Curry geben.

Servieren mit Basmatireis oder Pitabrot

