

## **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

