

# CHICKEN CURRY

## CHICKEN CURRY

Indisches Chicken Curry ist scharf, fruchtig, lecker und schnell gemacht. Lasst euch von der Zutatenliste nicht abschrecken, für dieses Curry lohnt sich ein Ausflug zum Asia-Markt!



### ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

400g Hähnchenbrustfilet

1 Dose Ananas (Stücke)

20 getrocknete Tungkow Pilze (oder nur frische Pilze)

6 braune Champignons (mehr wenn nur frische Pilze genommen werden)

150-180g Reis

1 1/2 TL Masman Curry Paste (orange Dose)

2 TL Curry Pulver (scharf)

2-3 EL Erdnussöl

1 Zwiebel

5 Knoblauchzehen

2 TL Kurkuma

100g Joghurt

1 kleine handvoll getrocknete Curryblätter

1 TL Bockshornklee

1/2 TL Korianderpulver

1 EL brauner Zucker

etwas frischer Koriander oder Petersilie

2 EL Limettensaft

Pfeffer & Salz

## ZUBEREITUNG:

Da der Reis am längsten braucht setze ich zuerst einen Topf Salzwasser auf und koche den Reis bis er gar ist.

Die Zwiebeln und der Knoblauch werden geschält und klein geschnitten. Ich erhitze Erdnussöl in einer großen Pfanne und brate beides zusammen an bis die Zwiebeln glasig sind. In dieser Zeit wird das Hähnchenbrustfilet in mittelgroße Würfel (ca. 3cm) geschnitten. Sobald die Zwiebeln glasig sind kommt die Hähnchenbrust dazu. Das Ganze wird mit Curry Pulver, Salz und Pfeffer gewürzt und scharf angebraten.



Als nächstes kommt die Ananasdose dazu. Klingt genauso einfach wie es ist - Dose auf und Ananasstückchen samt Saft / Zuckerwasser in die Pfanne. Jetzt gebe ich die getrockneten Pilze und die Curryblätter dazu und löse in der Flüssigkeit die Masman-Curry-Paste. Kurz aufkochen lassen und mit Korianderpulver, Bockshornklee, Zucker und Limettensaft würzen.



Sobald alles zusammen kurz eingeköchelt ist reduzieren ich die Hitze (auf Stufe 5 von 9) und gebe den Joghurt dazu. Die frischen Champignons werden geviertelt und ebenfalls in die Pfanne gegeben. Alles so lange zusammen köcheln lassen bis der Reis gar ist.

Dann den Reis abgießen und untermengen.



Ein letztes Mal abschmecken und bei Bedarf noch mit Pfeffer, Salz, Limettensaft oder Curry würzen.

Etwas frischen Koriander (oder wenn Koriander nicht schmeckt Petersilie) fein hacken und beim Anrichten über das Curry geben.

Guten Appetit!