

Indisches Hähnchencurry mit Kokosmilch „Murg Kari“

Zutaten für 4 Personen:

- 4 EL Öl
- 20 g Ingwer, frisch, klein gehackt
- 2 Zehe/n Knoblauch, gehackt
- 4 Zwiebel(n), rot, gehackt
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Currypulver 1 TL Kurkuma 1 TL Cayennepfeffer
- 750 g Hähnchenbrustfilet, gewürfelt
- 200 g Sahne (anstelle der Sahne und des Schmands haben wir 300ml Gemüsebrühe genommen)
- 200 g Schmand
- 5 EL Kokoscreme oder Kokosmilch, aus der Dose
- 1 TL Salz
- 1 Würfel Hühnerbrühe
- 2 EL Koriandergrün, gehackt



Zubereitung:

Das Öl bei mittlerer Temperatur erhitzen.

Ingwer und Knoblauch darin anbraten.

Die roten Zwiebeln glasig braten.

Lorbeerblätter, Currypulver, Kurkuma und Cayennepfeffer zugeben und kurz anbraten.

Hähnchenbrust dazu und anbraten.

Sahne, Schmand Kokoscreme bzw. -milch, Salz und den Würfel Hühnerbrühe dazugeben und aufkochen.

Deckel schließen und 15 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen.

Koriander dazugeben und abschmecken.

Dazu passen Basmati und Möhren.