



INDISCHES CURRY



50MIN

SCHWIERIGKEIT



ZUBEREITUNG

- Das Ghee in einer großen Pfanne schmelzen. Die gehackten Zwiebeln im Ghee anbraten. Sobald diese goldbraun sind, sie aus der Pfanne herausnehmen.
- Die gehackten Knoblauchzehen und die zerdrückten Tomaten in die Pfanne hinzufügen. Die karamellisierten Zwiebeln nach ein paar Minuten in die Pfanne geben und mischen.
- Den Ingwer, den Kreuzkümmel, den Koriander, den Kurkuma, den grünen Pfeffer und das Paprikapulver hinzufügen und alles gut vermischen.
- Das Hühnerfleisch hinzufügen und 10 Minuten zugedeckt kochen lassen. Sobald das Huhn gar ist, das Joghurt, Garam Masala, Bockshornklee und die Sahne dazugeben.
- Heiß servieren, mit frischem Koriander bestreuen und mit indischem Naan-Brot oder Basmati-Reis begleiten!

Dieses Rezept finden Sie unter @auxdelicesdupalais



Einkaufsliste

ZUTATEN

- 500 g Hähnchenbrust
- 2 gehackte Zwiebeln
- 3 Tomaten
- 30 g Ghee
- 4 gehackte Knoblauchzehen
- 1 Teelöffel Ingwerpulver
- 1 Teelöffel Kreuzkümmel
- 1 Teelöffel Koriander
- 1 Teelöffel Kurkuma
- 1 Teelöffel Paprikapulver
- 1 scharfer Pfeffer oder 1 Teelöffel Harissa
- 1 Teelöffel Garam Masala
- 1 griechischer Joghurt
- 2 Esslöffel schwere Sahne

Les Janelles

www.les-janelles.com



contact@les-janelles.com • 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

