



Chicken Korma

Zutaten:

500 g Hähnchenbrustfilet, 6 EL Joghurt, 3 TL Chili-Pulver, 2 TL Kurkuma- Pulver, 2 große Zwiebeln, 3 Zehen Knoblauch, 3 frische Tomaten, Ingwer, frisch ca. 4 x 4 cm geschält

Gewürzmischung:

2 TL Koriandersamen, 2 TL Kreuzkümmel, 5 Kapseln Kardamom (Die Körner nicht die Schale) 4 TL Fenchel Samen, 6 Nelken, 150 g Kokosnuß raspeln, 2 Grüne frische Chilis

Für Mörser: 10 Cashewnüsse, 3 TL Weiße Mohn, Salz und Pfeffer, (frisch gemahlen), Sonnenblumenöl 400 ml Kokosmilch

Hähnchenbrust in Würfel schneiden, mit wenig Salz, Pfeffer, Kurkuma, Chilipulver 1 EL Öl und 6 EL Joghurt in einer Schüssel verrühren. 2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Eine Zwiebel grob hacken, mit Knoblauchzehen, Ingwer, Tomaten und den Gewürzmischung pürieren. Zweite Zwiebel in Würfel schneiden und in Öl 2-3 Minuten dünsten. Das marinierte Hähnchenfleisch und die pürierte Gewürzmischung dazugeben, mit ca. 1 Tasse Wasser zum kochen bringen. Bei kleiner Hitze ca. 45 Min köcheln lassen.

Jetzt die gemörserte Cashew/Mohn Mischung zugeben, das Curry mit der Kokosmilch ablöschen und kurz aufkochen lassen. Gut umrühren. Das Curry 10 bis 15 Minuten lang leicht köcheln lassen, bis sich die Flüssigkeit auf 2/3 reduziert hat.

Dazu empfehlen wir Ihnen einen erfrischenden Sauvignon Blanc:

<http://wein64.de/Felix-Sanz-Cimbron-Sauvignon-Blanc>