



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 20

Chicken Vindaloo



30 Minuten



30 Minuten



1 Stunde

Zutaten

Currypaste:

-  ½ TL Vogelaugenchili
-  8 Zimtblüten
-  1 EL Kreuzkümmel ganz
-  1 TL Kampot Pfeffer
-  1 TL Bockshornklee
-  ½ TL grüner Kardamom
-  1 EL Koriandersamen
-  2 Gewürznelken
-  1 EL Kurkuma
-  1 Lorbeerblatt
- 2 Knoblauchzehen, geschält und gehackt
- 1 Zwiebel, mittelgroß, in feine Würfel geschnitten

Marinade:

- 3½ TL Apfelessig oder Weißweinessig
- 4 Knoblauchzehen, zerdrückt
-  1 TL Paprika edelsüß
-  1 Lorbeerblatt
-  2 Gewürznelken
-  ½ TL Chili Ancho
-  1½ TL Salz
- 600 g Hähnchenfleisch
- 30 g Ingwer, geschält und gehackt
- 600 g Süßkartoffeln, geschält, in 2 cm Würfel geschnitten und blanchiert
- 200 ml Hühnerbrühe

Rezept

Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel legen. Die Zutaten für die Marinade zugeben und alles vermengen. Die Schüssel zudecken und über Nacht kalt stellen. Für die Paste zuerst Zwiebelwürfel in etwas Öl anschwitzen, bis sie weich sind. Alle anderen Zutaten in einer Pfanne kurz rösten und mit den Zwiebeln in einem Mörser zur Paste verarbeiten. Jetzt das marinierte Fleisch kurz anbraten und beiseite stellen. Ingwer mit der Paste anschwitzen, das Fleisch dazugeben und mit etwas Hühnerbrühe ablöschen. Nach ca. 5 Minuten die blanchierten Süßkartoffeln dazu geben und abgedeckt nochmal ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit frischem Koriandergrün garnieren.

Guten Appetit!