



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 287

Hühnchen-Curry mit Rasa Masala



5 Minuten



40 Minuten



45 Minuten

Zutaten für 3 Personen

600 g Hähnchenbrust, gewürfelt

1 Zwiebel, gewürfelt

2 Knoblauchzehen, gehackt

1 EL frischer Ingwer, gerieben

 2-3 EL Bio Rasa Masala

 1 EL Tomatenmark

400 ml Kokosmilch

 100 ml Gemüsebrühe

 1 EL Ghee

 Salz

Gelber Reis:

300 g Basmatireis

 1 TL Bio Rasa Masala

 500 ml Gemüsebrühe

 1 EL Ghee

Salz

Zum Garnieren:

1 milde Chilischote,
in Scheiben geschnitten

1 Handvoll

Petersilie/Koriander

Rezept

Das Ghee in einem Topf erhitzen, den Reis und einen Teelöffel Rasa Masala etwa 30 Sekunden anbraten und verrühren, dann Wasser und Salz hinzufügen. Während der Reis garkocht, das Hähnchenfleisch leicht mit Salz würzen. In einer Pfanne Ghee erhitzen und das Hähnchen portionsweise anbraten, damit es Farbe annimmt und nicht nur dämpft. Beiseitestellen. In derselben Pfanne Zwiebel, Knoblauch und Ingwer anschwitzen. Rasa Masala und Tomatenmark unterrühren und eine weitere Minute anbraten, bis die Gewürze geröstet duften. Kokosmilch und Brühe hinzugeben und das Fleisch einlegen. Unbedeckt 10–12 Minuten sanft köcheln lassen, bis das Hähnchen gar und die Sauce cremig ist. Mit Salz abschmecken. Den Reis auf die eine Seite des Tellers und das Curry auf die andere geben. Mit Chilischeiben und gehackten Kräutern garnieren. Ein Löffel Naturjoghurt als Topping macht die Sauce etwas leichter und spritziger.

Guten Appetit!