



Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Kerala Style Hähnchen Curry

Kerala Style Hähnchen Curry

500 g Hähnchenbrust

2 Zwiebeln

2 Tomaten

3 Knoblauchzehen

1 Würfel Kerala Paste

1 Stück(e) Ingwer (ca. 2 cm)

2 grüne Chilischoten

2 Dose Sabita Kokosmilch

2 Esslöffel Lien Ying Kokosöl kaltgepresst Bio

Salz

Frischer Koriander

Reis oder Naan Brot

Kerala Style Hähnchen Curry

1.

Zwiebeln fein hacken, Tomaten würfeln und Knoblauch, Ingwer sowie grüne Chilis hacken. Hähnchenbrust in

mundgerechte Stücke schneiden.

Öl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und Zwiebeln darin glasig anbraten. Gehackten Knoblauch, Ingwer und die grünen Chilis hinzufügen und kurz mitbraten. Dann die Kerala Paste dazugeben und gut umrühren.

Die Hähnchenbruststücke dazugeben und anbraten, bis sie außen leicht angebräunt sind. Die gewürfelten Tomaten dazugeben und alles gut vermischen.

Die Kokosmilch in die Pfanne dazugießen, zum Kochen bringen und dann die Hitze etwas reduzieren. Curry für 15-20 min köcheln lassen, bis das Hähnchen gar ist und die Sauce leicht eingedickt ist. Gelegentlich umrühren. Mit Salz abschmecken.

Fertige Kerala Hähnchen Curry mit frischem Koriander garnieren und heiß mit Reis oder Naan-Brot servieren.