



Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Hühnchen Curry in Butter-Chicken Simmer Sauce

HÜHNCHEN CURRY IN BUTTER-CHICKEN SIMMER SAUCE

30 g Sabita Curry Paste mild

200 ml Sabita Butter Chicken Simmer Sauce

600 g Hühnerbrust

1 Zwiebel

2 Paprika

1 Esslöffel Erdnussöl

200 g Zuckerschoten

1 Teelöffel Rohrzucker

2 Esslöffel Ghee oder Butter

Etwas Salz & Pfeffer

HÜHNCHEN CURRY IN BUTTER-CHICKEN SIMMER SAUCE

1.

Zwiebel, Paprika und Zuckerschoten in Streifen schneiden.

Hühnerbrust in Streifen schneiden, scharf in Öl anbraten und zur Seite stellen.

Anschließend das Gemüse in Ghee bei niedriger Hitze kurz glasig dünsten. Curry Paste und Zucker zugeben und mit einem Schluck Wasser ablöschen.

Die Hühnerbrust und Butter Sauce zu dem Gemüse geben.

Ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dazu Reis oder Chapati.