

Cremiges Chicken-Curry für 12 Personen:

Zutaten:

- 2,5 kg Hähnchenbrustfilet
- 6 EL Pflanzenöl
- 6 Zwiebeln, fein gehackt
- 6 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 6 TL frisch geriebener Ingwer
- 6 EL Currypulver
- 3 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 3 TL gemahlener Koriander
- 3 TL Kurkuma
- 3 TL Paprikapulver
- 3 TL Garam Masala
- 3 TL Salz (nach Geschmack)
- 3 Dosen (à 400 ml) gehackte Tomaten
- 1,5 Liter Kokosmilch
- 6 EL Tomatenmark
- 6 grüne Chilischoten, entkernt und fein gehackt (optional)
- 3 Bund frischer Koriander, gehackt
- Saft von 3 Limetten

Zubereitung:

1. Das Hähnchenbrustfilet in mundgerechte Stücke schneiden.
2. In einem großen Topf oder Bräter das Öl erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun anbraten.
3. Knoblauch, Ingwer und die gehackten Chilischoten hinzufügen und kurz mitbraten.
4. Die Gewürze (Currypulver, Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma, Paprikapulver, Garam Masala) hinzufügen und unter Rühren etwa 2 Minuten anrösten, bis sie duften.
5. Das Tomatenmark einrühren und kurz mitbraten.
6. Die gehackten Tomaten hinzufügen und alles gut vermengen.
7. Die Kokosmilch eingießen, zum Kochen bringen und dann die Hitze reduzieren.
8. Die Hähnchenstücke in die Sauce geben und bei mittlerer Hitze etwa 20-25 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist und die Sauce eingedickt ist.
9. Mit Salz und Limettensaft abschmecken.
10. Den gehackten Koriander unterrühren und das Curry servieren.

Als Beilage eignet sich Basmati-Reis.

Dieses Rezept ergibt eine reichhaltige und aromatische Mahlzeit für 12 Personen.