



## INDISCHES MASALA-CURRY-HUHN

---

Allein wegen der Currys muss Indien eine Reise wert sein – aber dieser Traum muss wohl noch etwas warten! Trotzdem kann ich mich für das beliebte Nationalgericht begeistern. Charakteristisch für die indische Küche sind die vielfältigen Gewürze und diese kommen in einem Curry besonders gut zur Geltung. Es ist ein Eintopfgericht, welches in unzähligen Zubereitungsvarianten zu erleben ist.

Basis für ein Curry ist das Masala-Gewürz, welches ihr mittlerweile in fast jedem Supermarkt erstehen könnt – obwohl indische Hausfrauen, und Puristen wie mein lieber Nachbar, natürlich ihr eigenes Garam Masala aus unzähligen Zutaten zusammen mischen. Typische Beilagen zu indischen Currys sind Reis oder Fladenbrote wie zum Beispiel Naan- oder Paratha.. Ihr werdet den unbeschreiblichen Duft lieben, der durch eure Küche strömt, denn erst beim Rösten und Braten entfalten indische Gewürze ihr ganzes Aroma.

[Direkt zu den Zutaten](#) | [Direkt zum Rezept](#)

### Zutaten für 2 Personen

Zutat	Menge
Frischer Ingwer	30 g
Schalotten	2 Stück
Knoblauchzehen	2 Zehen
Limette	1/2 Stück oder 1 EL Saft
fKurkuma Pulver	1 EL
Olivenöl	2 EL

Zutat	Menge
Rahmjoghurt	75 g
große Tomaten	2 Stück
Cashewkerne	150 g
Koriander Pulver	1 EL
Zimt	1 Prise
Muskat	1 Prise
Tomatenmark	2 EL
Paprika Pulver geräuchert	1 TL
Indische Gewürzmischung Tikka Masala oder Garam Masala	1 EL
Hähnchenbrustfilet	300 g
Salz	1 Prise

*Beeindruckende Vielfalt essenzieller indischer Gewürze*

#### Schritt 1:

Wascht das Hähnchenbrustfilet, tupft es trocken, schneidet es in mundgerechte Stücke und stellt es beiseite. Dann schält ihr den Ingwer, reibt ihn ganz fein, presst die Knoblauchzehen und vermengt beides gleichmäßig mit dem Joghurt. Gebt nun jeweils einen halben Esslöffel an Koriander, Kurkuma und Paprika dazu. In dieser Mischung mariniert ihr das Huhn; lasst es das Ganze im Kühlschrank 4 bis 6 Stunden ziehen (am besten über Nacht).

#### Schritt 2:

Weicht eure Cashewkerne in 100 ml kochendem Wasser ein.

#### Schritt 3:

Währenddessen wascht ihr die Tomaten, entfernt den Strunk und schneidet die Kerne heraus. Dann würfelt ihr das Fruchtfleisch und püriert es mit dem Cashew-Wasser-Mix in einer Küchenmaschine oder einem Standmixer zu einer sämigen Masse. Das Pürieren nimmt etwas Zeit in Anspruch, denn es dürfen wirklich keine Stückchen übrigbleiben.

#### Schritt 4:

Als nächstes presst die halbe Limette aus und stellt den Saft beiseite. Schneidet die Schalotten in feine Stücke und schwitzt sie in einer großen Pfanne in Olivenöl an bis sie glasig sind. Gebt nun den Limettensaft, die Cashew-Paste und den restlichen Koriander, Kurkuma und Paprika dazu. Lasst das Ganze etwa 8 bis 10 Minuten leicht köcheln, würzt dann mit Zimt, Muskat und Masala, rührt das Tomatenmark unter und schmeckt ggf. noch mit wenig Salz ab. Sollte diese Curry-Basis zu fest sein, verdünnt sie etwas mit einem Schuss lauwarmen Wasser.

#### Schritt 5:

Nehmt nun das Huhn aus der Marinade und bratet es 2 Minuten in einer weiteren beschichteten Pfanne ohne Fett an. Mischt es dann unter das Curry und gart alles auf geringer Hitze weitere 10 Minuten durch.

Lasst es euch schmecken und träumt euch in den Urlaub!