



09 | Sri Lanka – Chicken Curry

BESCHREIBUNG:

Currypulver, Kreuzkümmel, Paprika und Zimt mischen. Das **Öl** in einem Wok erhitzen und die vorher gemischten Gewürze und den kleingeschnittenen **Ingwer** bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Die **Zwiebeln** und das **Hähnchenfleisch** hinzugeben und 3 - 5 Minuten anbraten. Den in Scheiben geschnittenen **Knoblauch** dazugeben und diesen kurz mitbraten. Mit der **Hühnerbrühe** ablöschen. Die **Tomaten**, den klein geschnittenen **Koriander** und die **Chiliflocken** hinzugeben und das Ganze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Nun die **Kokosmilch** in den Wok geben und weitere 20 Minuten köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren etwas geriebene **Zitronenschale** hinzugeben und mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

Das Curry auf Tellern mit dem **Reis** anrichten und mit den **Korianderblättern** garnieren.

 4 Personen  Indischer Ozean

ZUTATEN:

- 750g Hähnchenbrustfilet (in Streifen geschnitten)
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Zehe Knoblauch in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Daumengroßes Stück frischer Ingwer, fein geschnitten
- 1 kleiner Bund Koriandergrün, fein gehackt und einiger Blätter zum garnieren
- 1 EL gutes Currypulver
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Rosenpaprika
- 1 TL Paprika edelsüß
- 1/2 TL Zimt
- Bestes Olivenöl zum Anbraten
- 1/2 TL Chiliflocken
- Salz
- Pfeffer
- Etwas geriebene Zitronenschale
- 400ml Hühnerbrühe
- 400ml stückige Tomaten
- 400ml Kokosnussmilch
- Reis als Beilage

