

CHICKEN-CURRY MIT KOKOSSAUCE, CASHEWNÜSSEN UND PAPRIKA (À LA SHALIMAR)

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

FLEISCH

7 Hähnchenkeulen mit Haut und Knochen

KOKOSSAUCE

1 Paprika rot, 1 Paprika gelb, 2 Zwiebeln,
2 Knoblauchzehen, 6 Karotten, ½ Tube
Tomatenmark, 60 g Currypaste grün,
800 ml Kokosnussmilch, 20 g Mandelblättchen,
Paprikapulver, Salz, Kreuzkümmel (gemahlen),
Korianderpulver, Ingwerpulver, Olivenöl & Wasser.
Cashewnüsse und frischen Koriander.

UND SO GEHT'S

HÄHNCHENKEULE

Die Hähnchenkeule vor Gebrauch auf Frische prüfen. Guter Geruch, gute Farbe und Konsistenz sind immer wichtig. Entfernen sie die Haut der Keule und lösen Sie das Fleisch mit dem Messer vom Knochen. Entfernen Sie den Knochen mit feinen schnitten, ohne in das Fleisch zu schneiden! Es sollten möglichst alle Knorpel und Sehnen entfernt werden. Die ausgelöste Keule in gleichmäßige Würfel schneiden. Aber nicht zu kleine Stücke! Tipp: Wenn Zeigefinger und Daumen die Würfel umschließen und sich berühren, haben Sie die optimale Größe! Sie können die Stücke im ersten Schritt mit etwas Öl im Topf scharf anbraten, würzen, Currypaste begeben und wieder entnehmen. Wenn die Sauce später fertig ist, geben Sie die angebratenen Stücke in die fertige Sauce und kochen die Stücke auf kleiner Flamme in der Sauce ca. 20 Minuten mit!

KOKOSNUSSSAUCE

Bitte unbedingt zuerst das Gemüse waschen. Dann die Zwiebeln in feine Streifen und die Paprika in rund zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Tipp: Schauen Sie, dass Sie die Schneidearbeiten im Vorwege komplett abschließen, damit Sie beim Kochen keinen großen Zeitverlust haben! Die Karotten schälen und in feine Stückchen schneiden. Das Gemüse kann nun im Topf angeschwitzt werden und ungefähr 20 Minuten weich gedünstet werden. Nutzen Sie auch den Deckel, das erspart Ihnen Zeit. Und Sie wollen ja dünsten und nicht braten! Geben Sie anschließend jeweils eine Messerspitze Koriander-, Ingwer-, Kreuzkümmel- und Paprikapulver hinzu. Das Tomatenmark dazugeben und ohne Deckel mit anschwitzen. Dann kommen die Mandelblättchen und etwa eine halbe Tasse Wasser hinein. Deckel wieder drauf und ca. fünf Minuten aufkochen lassen. Zum Schluss alles vom Herd nehmen und den frische Knoblauch beifügen. Das Ganze wird im Mixer fein püriert und anschließend wieder in den Topf gegeben. Jetzt können Sie die Kokosmilch und das Hähnchenfleisch begeben. Um den Geschmack abzurunden, sollten Sie die Sauce nachwürzen und zum Schluss die gerösteten Cashewnüsse und frischen Koriander hinzugeben. Dazu empfehle ich Ihnen Basmatireis.

Ich wünsche gutes Gelingen und guten Appetit!

Nils-Kim Porru, **Küchenchef**

