# Hähnchen-Curry
# Chicken Masala

Herkunft: Südafrika
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Marinieren / Einlegen: 1 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten

## Zutaten für 4 Portionen

1 Kilogramm Hühnchenfleisch
2 TL Garam Masala
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Koriander
1 TL Kurkuma
3 Zehen(n) Knoblauch
1 EL Ingwer
1 Chilischote(n) grün
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
2 EL Öl
5 EL Öl zum Bestreichen
2 Tomate(n)

Chicken Masala

## Vorbereitung

Das Hähnchen in mundgerechte Stücke zerkleinern, den Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Die Chilischote fein hacken, bei Bedarf vorher die Kerne entfernen (Hände waschen nicht vergessen!!!). Die Tomaten in Spalten schneiden.

## Zubereitung

Die Gewürze zusammen mit Knoblauch, Ingwer, Chili, Salz und Pfeffer vermengen. 2 EL Öl hinzufügen und zu einer Paste verarbeiten. Die Hähnchenstücke damit einreiben und mindestens 1 Stunde stehen lassen. Das Fleisch in eine feuerfeste Form legen, mit Öl bestreichen und im Backofen bei 180 °C etwa 45 Minuten braten. Anschließend auf eine Servierplatte legen und mit Tomaten- und Zitronenspalten garnieren. Mit gelbem Reis servieren.

© 2024 coquina.de