Hähnchen in Kokosmilch
Kuku na nazi

Herkunft: Kenia
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 25 Minuten
Zubereitungszeit: 35 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Brathähnchen (1,2 kg)
5 cm Ingwer
5 Zehen(n) Knoblauch
1 Chilischote(n)
2 TL Madras Curry
1 Zwiebel(n)
4 EL Öl
1 Prise Salz
½ Bund Koriander
1 TL Kreuzkümmel
½ Liter Kokosmilch
100 g Kokoscreme

Hähnchen in Kokosmilch

Vorbereitung

Das Huhn waschen, trockentupfen und in kleine Stücke schneiden. Den Ingwer und den Knoblauch schälen, und mit der Chilischote grob hacken. Ingwer, Knoblauch und Chili zusammen mit dem Currypulver im Mörser oder Mixer zu einer glatten Gewürzpaste verarbeiten. Die Zwiebel schälen und hacken, den Koriander waschen und kleinschneiden.

Zubereitung

2 EL Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin unter Rühren goldbraun anbraten. Die Gewürzpaste hinzufügen, alles gut mischen und etwa 5 Minuten braten. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Hühnchenstücke darin von allen Seiten etwa 10 Minuten braten. Das Hühnchen salzen und die Zwiebel-Gewürzmischung unterrühren. Koriander, Kreuzkümmel und die Kokosmilch dazugeben, und alles gut verrühren. Bei mittlerer Hitze 30 bis 40 Minuten köcheln lassen, bis das Huhn gar ist. Die Kokoscreme in etwas Kochflüssigkeit verrühren und über das Fleisch geben. Mit Reis servieren.

© 2024 coquina.de