



Hähnchencurry Nkoko Masala

Dieses afrikanische Currygericht zeigt die Handschrift der aus Indien eingewanderten Köche: Gewürze werden zunächst angebraten und das Hühnchen mit Kartoffeln gar geschmort.

Herkunft: Ostafrika

Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 55 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Brathähnchen
- 1 Zwiebel(n)
- 4 Zehen(n) Knoblauch
- 4 cm Ingwer
- 3 EL Öl
- ½ Stange(n) Zimt
- 4 Kardamom, grün
- 4 Gewürznelke(n)
- ½ TL Paprika
- ½ TL Kurkuma
- 170 g Tomatenmark
- 1 Prise Salz
- 4 Kartoffel(n)
- ½ TL Koriander gemahlen



Hähnchencurry

Vorbereitung

Das Huhn in 4 bis 6 Stücke teilen, waschen und trocken tupfen. Die Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. Den Ingwer schälen und halbieren.

Zubereitung

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Zimt und die Gewürze hineinrühren. Danach das Tomatenmark und 200 ml Wasser unterrühren, bei mittlerer Hitze unter Rühren aufkochen lassen. Die Hähnchenstücke hinzufügen, salzen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 25 Minuten garen. Eventuell etwas warmes Wasser dazugießen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in die Pfanne geben. Noch etwa 15 Minuten garen. Den Koriander dazugeben und alles offen etwa 10 Minuten garen.