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.

© 2026 coquina.de