Hühnercurry mit Pilzen und Bohnen
Murgh Mushroom Rasedaar

Ein leckeres Currygericht, das sich schneller und einfacher zubereiten lässt als viele traditionellere indische Rezepte.

Herkunft: Indien
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
60 g Butterschmalz
8 Hähnchenschenkel
1 Zwiebel(n)
2 Zehen(n) Knoblauch
100 g Bohnen grün
100 g Champignons
2 EL Milch
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Zweig(e) Koriander
Für die Currypaste
2 TL Garam Masala
1 TL Madras Curry
5 EL Wasser
1 TL Koriander
1 TL Kurkuma


Hühnercurry mit Pilzen und Bohnen

Vorbereitung
Für die Currypaste die Gewürze in einer Schüssel mit Wasser anrühren und beiseite stellen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und hacken. Die Bohnen in mundgerechte Stücke schneiden, die Champignons in Scheiben schneiden. Den Koriander für die Garnitur waschen, abtupfen und die Blätter abzupfen.

Zubereitung
Die Hälfte des Ghee in in einer Pfanne oder Topf mit Deckel bei mittlerer Hitze zerlassen. Das Hühnerfleisch und die Currypaste dazugeben und alles etwa 5 Minuten unter Rühren anbraten. Die Zwiebel, den Knoblauch und die Bohnen hinzufügen und etwa 5 Minuten weiter braten, bis das Hühnerfleisch durchgegart ist (es tritt beim Anstechen klarer Bratensaft aus). Das restliche Ghee und die Champignons unterheben. Wenn das Ghee geschmolzen ist, die Milch unterziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hitze reduzieren und alles bei geringer Hitze 10 Minuten zugedeckt köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Mit Koriander garnieren und servieren.

© 2026 coquina.de