

Shiba kocht

Hähnchencurry mit Pistazien & Joghurt

Rezept von Bartek Nikodemski

Zutaten

100 g ungesalzene Pistazien, plus zusätzliche für die Dekoration

1 EL Koriandersamen, zerstoßen

½ TL gemahlener Kardamom

1 Stück Ingwer (5 cm), geschält und grob gehackt

1 Stück Zimtstange (4 cm) oder 1 TL gemahlener Zimt

4 Knoblauchzehen, grob gehackt

1 TL Salz (nach Geschmack)

3 EL Rapsöl

800 g Hähnchenoberschenkel (ohne Haut und Knochen), in 2 cm große Würfel geschnitten

2 große Zwiebeln, in dünne Ringe geschnitten

2 große reife Tomaten, grob gehackt

250 ml heiße Hühnerbrühe

¼ TL gemahlener schwarzer Pfeffer

1 TL Garam Masala

½ TL Cayennepfeffer

4 EL selbst gemachter oder griechischer Joghurt, plus extra zum Servieren

Saft von ½ Zitrone zum Servieren

Zubereitung

1. Pistazien im Mixer zu einem feinen Pulver mahlen und beiseite stellen.
2. Ingwer und Knoblauch im Mörser zu einer groben Paste zerstoßen und ebenfalls beiseite stellen.
3. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten braten, bis sie karamellisieren.
4. Die Knoblauchpaste einrühren und 3-4 Minuten unter Rühren braten, dann die grob gehackten Tomaten hinzufügen.
5. Die Pfanne abdecken und alles 5 Minuten köcheln lassen, bis die Tomaten zerfallen.
6. Pfeffer, Garam Masala, Cayennepfeffer, Koriander, Kardamom, Zimt und Salz hinzufügen. Umrühren und dann die Hähnchenwürfel dazugeben.
7. Das Fleisch von allen Seiten anbraten, dann die gemahlene Pistazien hinzufügen. Unter Rühren 1 Minute anbraten, dann die heiße Hühnerbrühe dazugießen.

8. Den Joghurt leicht aufschlagen und in die Pfanne geben. Alles abgedeckt 15 Minuten garen.
9. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Geschmack die Konsistenz mit Wasser anpassen. Nun anrichten, Guten Appetit!

Barteks Tipp

Barteks Hähnchen-Curry kann mit zusätzlichen Pistazien bestreut und mit extra Joghurt sowie Zitronensaft serviert werden. Es passt hervorragend zu duftendem Basmati-Reis oder Jasmin-Reis. Alternativ passt auch wunderbar Naan-Brot oder Fladenbrot dazu.