

**Kochen**

**Shiba**

**Dienstag, 27.02.2024**

**Hähnchencurry in Mandelsoße**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

3 EL Sonnenblumenöl oder Butterschmalz bzw. Ghee (siehe Tipp)  
 2 TL Kreuzkümmelsamen  
 6 Kardamomsamen  
 2 Zwiebeln  
 4 Knoblauchzehen  
 20 g Ingwer  
 600 g Hähnchenfleisch, z. B. Brust  
 400 g Joghurt, 3,5 %Fett  
 400 g Sahne  
 6 EL Mandeln, gemahlen  
 2 TL Paprikapulver, edelsüß  
 1 TL Chilipulver, nach Belieben  
 3 TL Korianderpulver  
 2 TL Garam Masala  
 1 TL Kurkuma  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer



**Außerdem**

60 g Mandeln, gehackt, geröstet  
 1 Bund Koriander oder Petersilie

**Zubereitung**

1. Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Ingwer schälen. Zwiebeln fein würfeln. Knoblauch und Ingwer in einem Mörser zu einer feinen Paste mörsern. Kardamomsamen aus der Hülle lösen.
2. Hähnchenfleisch in mundgerechte, ca. 2-3 cm große Stücke schneiden.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen. Kreuzkümmel und Kardamom darin anrösten, wenn die Gewürze leicht brutzeln, Zwiebeln zugeben und hellgelb andünsten.
4. Knoblauch-Ingwer-Paste und die übrigen Gewürze zugeben. Alles bei mittlerer Hitze ca. 1-2 Minuten braten (Temperatur zwischendurch evtl. herunterschalten, damit die Gewürze nicht verbrennen).
5. Fleisch zufügen und weitere ca. 1-2 Minuten rundum goldbraun braten.
6. Anschließend Joghurt und gemahlene Mandeln unterrühren und kurz erhitzen.
7. Danach die Sahne zufügen (falls die Soße zu cremig sein sollte, nach Belieben noch etwas Wasser oder Gemüsebrühe ca. 100-150 ml zufügen). Alles abgedeckt, bei mittlerer Hitze, ca. 6-10 Minuten garen, bis das Fleisch gar ist.
8. Das Curry mit Salz und Pfeffer abschmecken. Koriander oder Petersilie fein schneiden.
9. Curry mit Koriander und gehackten Mandeln anrichten und servieren. Dazu passen Reis oder Fladenbrot.

**Tipp:** Ghee ist Butterschmalz, welches in der indischen und pakistanischen Küche verwendet wird. Ghee gibt es im Supermarkt oder asiatischen Lebensmitteläden. Ghee kann durch Butterschmalz ersetzt werden. Bei der Herstellung von Ghee wird die Butter stärker erhitzt, als bei der Gewinnung von Butterschmalz