

Shiba
Chicken Korma

Zutaten

150 ml	neutrales Öl zum Braten
4	Hähnchenschenkel (je ca. 800 g), enthäutet und halbiert
150 g	Joghurt (3,5% Fett)
60 g	Cashewnüsse
8	Knoblauchzehen
Ca. 20 g	Ingwer, in Stücken
1	grüne frische Chilischote, gehackt (optional)
4	große Zwiebeln, länglich geschnitten
0,5	Zitrone (Saft)

Gewürze

2 TL	Korianderpulver
1 TL	scharfes Chilipulver
1 TL	Garam Masala
2 TL	Paprikapulver
½ TL	Kurkuma
1,5 TL	Salz (zum Abschmecken)

Sonstiges

1 Handvoll	frischer Koriander gehackt
1 TL	Garam Masala optional

Zubereitung

1. Die Cashewnüsse in eine Schüssel geben, mit heißem Wasser bedecken und ca. 10 Minuten darin ziehen lassen.
2. Knoblauch und Ingwer schälen und in einem Mörser zu einer Paste stampfen. Die Zwiebel in feine dünne Streifen schneiden.
3. Das Öl in eine tiefe Pfanne geben und die Zwiebeln darin auf mittlerer Stufe goldbraun braten. (ca. 15 Minuten).
4. Die Zwiebeln möglichst ohne Fett herausnehmen und zur Seite stellen für später. In derselben Pfanne das Fleisch scharf anbraten.
5. Die Knoblauch-Ingwer-Paste, grünen Chili und die Gewürze dazugeben und weitere 1-2 Minuten braten.
6. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Joghurt unterrühren.
7. Pfanne zurück auf den Herd stellen und nochmals mit dem Joghurt braten, dann mit Wasser (ca. 200 ml) ablöschen.
8. Alles aufkochen lassen, dann mit geschlossenem Deckel auf niedriger Hitze köcheln lassen, bis das Fleisch durch ist (ca. 20 Minuten).
9. Währenddessen die eingeweichten Cashewnüsse und die gebratenen Zwiebeln mit etwas Wasser in einen kleinen Foodprocessor oder Mixer geben und zu einer feinen Paste mixen.
10. Die Cashew-Zwiebel-Paste zum Korma dazugeben, falls nötig, mit etwas Wasser verdünnen.

11. Mit frischer Zitrone abschmecken und weitere 5-10 Minuten mit geschlossenem Deckel auf mittlere Hitze köcheln lassen.
12. Am Schluss nach Belieben frischen Koriander und etwas Garam Masala darüber geben und genießen.