

# Chicken-Curry

## Zutaten für 4 Personen:

### FÜR DAS CURRY

600 g Hähnchenbrustfilets  
2 EL geröstetes Erdnussöl  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 festkochende Kartoffeln  
1 rote Paprikaschote  
2 Tomaten  
1 Stange frischer Staudensellerie  
250 ml Kokosmilch  
200 ml Geflügelfonds  
2-3 EL indische Gewürzmischung (Garam Masala, Rezept siehe unten oder aus dem Supermarkt)  
frischer Koriander

frische Minze  
1 Chilischote



## Zubereitung

Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Paprika waschen, entkernen und ebenfalls kleine Würfel schneiden. Staudensellerie waschen und in kleine Scheiben schneiden. Tomate waschen, Strunk entfernen und achteln.

In einer großen Pfanne Öl erhitzen und das Fleisch mit Farbe anbraten, herausnehmen und beiseitestellen. Temperatur reduzieren und in derselben Pfanne Zwiebel, Knoblauch und Gewürze vorsichtig anschwitzen. Gemüse und Kartoffelwürfel dazugeben, anbraten und mit Geflügelfonds ablöschen. Die Kokosmilch dazu gießen, 2-3 EL Gewürzmischung dazugeben und so lange köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben, 2-3 Minuten mitköcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Chilischote waschen und in feine Ringe schneiden. Koriander- und Minzblätter abzupfen. Das Curry in tiefe Teller oder Schalen geben. Mit Chili, Koriander und Minze bestreuen und servieren.

## Tipp: Selbstgemachtes Garam Masala

4 EL Fenchelsamen  
1 EL Kardamomsamen  
4 Sternanis  
3 EL Zimt  
10 Nelken  
1 EL Pfeffer  
1 EL Macis (Muskatblüte)  
1/2 EL Kreuzkümmel

Eine große Pfanne erhitzen, die Gewürze dazugeben und unter Rühren so lange erwärmen, bis sie zu duften beginnen. Zum Abkühlen in eine Schüssel geben und anschließend in einem Mörser oder Mixer zu einem feinen Pulver verarbeiten.