

HÜNCHEM CURRY

Zutaten für 6 Personen

2 Zwiebeln
4 Zehen Knoblauch
52 g Ingwer
8 TL Currypulver
8 TL Kurkuma
2 TL Gemüsebrühe
2 TL Paprikapulver
600 ml Sahne
500 ml Kokosmilch
500 ml Ginger Bier
1000 g Hühnerbrust
Pfeffer, Salz, Öl



Zubereitung

Fleisch in Stücke schneiden und in etwas Öl in einer Pfanne anbraten. Das Fleisch mit einer Prise Salz, Pfeffer und Curry würzen. Jetzt mit Gingerbier ablöschen. Die Zwiebeln und den Ingwer in kleine Stücke schneiden dazugeben, ca. 5-10 Minuten dünsten. Die Sahne und die Gewürze dazugeben und verrühren, bis eine sämige Sauce entsteht. Die Kokosmilch hinzugeben und ca. 20 Minuten kochen lassen. Dabei immer wieder umrühren. Das Curry einige Stunden durchziehen lassen und erneut erwärmen.

Guten Appetit

Dazu schmeckt Basmatireis.