

Chicken Curry

Zutaten für 2-3 Personen

1		Zwiebel	Gehackt
2	EL	Öl	Zwiebel im Öl goldbraun anbraten.
1-2		grüne Chili	
10		Curry Blätter	
2		Knoblauchzehen	
1		Tomate (entkernt & enthäutet)	Zutaten fein schneiden, beugeben.
5	cm	Ingwer	
¼	TL	Zucker	
1	TL	Salz	Beugeben und kurz ziehen lassen..
5	dl	Wasser	Dazugeben und kurz aufkochen.
2	TL	Fenchelsamen	
1	TL	Kümmelsamen	
3		Rote Chili, getrocknet	
1	TL	Koriander Samen	
2		Kardamom Kapseln	
3	cm	Zimtstange	
4		Schwarze Pfefferkörner	
1		Nelke	Gewürze in Bratpfanne kurz dünsten, im Mörser fein zerstoßen und zu Flüssigkeit geben.
½	EL	Paprikapulver	
2		Lorbeerblätter	Beifügen und ca. 1 Min. kochen.
1		Kartoffel, vorgekocht	In kleine Würfel schneiden.
3		Pouletbrüstchen	Waschen, in je 8 gleiche Teile schneiden, beides zur Flüssigkeit geben und ca. 5 Min. leicht köcheln lassen.
1	dl	Kokosmilch od. Rahm	
1	TL	Kurkuma Pulver (Gelbwurz)	Einrühren bis Sauce bindet.
½		Zitrone	Saft zum Abschmecken.