Artikel vom 19.03.2025 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 01:41 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/chicken-korma

Chicken Korma



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 4 Personen):

Gewürzmischung:

4 Kardamomkapseln

2 Gewürznelken

2 TL Koriandersamen

1 TL Kreuzkümmel

1 TL Paprika edelsüß

½ TL Chilipulver

1 TL Garam Masala

½ TL Kurkuma

Für das Curry:

600 g Hähnchenbrustfilet

1 große Zwiebel

1 chinesische Knoblauchknolle

1 daumengroßes Stück Ingwer

2 EL Butterschmalz

200 ml Hühnerbrühe

100 ml Sahne

200 g Naturjoghurt

1 EL Tomatenmark

70 g gemahlene Mandeln

½ Bund Koriander

etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Für die Gewürzmischung Kardamomkapseln mit dem Messerrücken aufdrücken, Inhalt mit Nelken im Mörser mahlen. Koriander, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Chili, Garam Masala und Kurkuma untermischen. Hähnchenbrust trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und sehr fein hacken. Fett in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln zusammen mit der Gewürzmischung anschwitzen, bis die Gewürze zu duften beginnen. Knoblauch, Ingwer und Hähnchenfleisch hinzugeben und 5 Minuten anbraten. Mit Hühnerbrühe und Sahne ablöschen, Joghurt, Tomatenmark und gemahlene Mandeln einrühren. Bei geringer Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Wenn die Soße zu stark eingedickt ist, mit etwas Wasser verdünnen. Chicken Korma mit Basmatireis und gehacktem Koriander servieren.

Nadine Hörster