Hühnercurry mit Kichererbsen

Herkunft: Indien
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Marinieren / Einlegen: 8 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 6 Portionen

1 Kilogramm Hühnchenfleisch in 8 Teilen
400 g Kichererbsen
600 ml Wasser
2 Kartoffel(n)
2 Aubergine(n)
1 TL Kurkuma
2 EL Madras Curry
½ TL Salz
4 EL Öl
Für die Gewürzpaste
3 Chilischote(n) rot
1 TL Cayennepfeffer
4 cm Ingwer
3 Zwiebel(n)
6 Zehen(n) Knoblauch
1 cm Galgant
1 TL Zwiebelsamen

Vorbereitung

Wenn Sie die Kichererbsen roh und getrocknet vorrätig haben, müssen Sie diese zunächst mindestens acht Stunden einweichen, besser noch über Nacht. Das restliche Einweichwasser eignet sich nicht zum Kochen, denn es enthält möglicherweise die in der Kichererbse enthaltenen toxischen Phasine. Bei der Verwendung von vorgekochten Kichererbsen aus der Dose oder Glas kann man sich diesen Schritt sparen.
Die Kartoffeln und die Auberginen schälen und hacken. Den Knoblauch, Galgant, Ingwer und die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Chili waschen und in feine Ringe schneiden (Achtung: Hände waschen nicht vergessen!). Die Zutaten für die Gewürzmischung in einem Mixer oder Mörser zu einer glatten Paste verarbeiten.

Zubereitung

Das Wasser zum Kochen bringen und die Kichererbsen, das Kurkuma-Pulver, Currypulver und Salz darin gar kochen. Das Fett erhitzen, die Gewürzmischung darin braten, bis sich eine Fettschicht auf der Paste bildet. Die Paste unter die gegarten Kichererbsen mischen. Die Hähnchenteile, Kartoffeln und Auberginen dazugeben. Alles solange kochen, bis das Hähnchen gar ist.
Gut abschmecken und heiß mit Reis servieren.

© 2024 coquina.de