Hähnchen in würziger Kokosnusssauce

Herkunft: Indien
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 Hähnchenbrustfilets
6 EL Öl
2 Zwiebel(n)
1 Zehen(n) Knoblauch
3 cm Ingwer
2 Chilischote(n) grün
175 g Champignons
2 TL Madras Curry
2 TL Koriander gemahlen
½ TL Zimt gemahlen
1 EL Sesamsamen
150 ml Hühnerbrühe
4 Tomate(n)
300 ml Kokosmilch
1 Prise Salz
Zum Garnieren
1 Zweig(e) Koriander

Hähnchen in würziger Kokosnusssauce

Vorbereitung

Die Zwiebel schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden, den Knoblauch und Ingwer fein hacken. Die Chilischoten evt. entkernen und in dünne Ringe schneiden (Achtung: Hände waschen nicht vergessen!). Danach die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Hähnchenbrustfilet in mundgerechte Stücke schneiden. Die Tomate grob hacken. Den Koriander zum Garnieren waschen, abtupfen und die Blätter abzupfen.

Zubereitung

4 EL Öl in einem Topf erhitzen und das Hähnchen darin braten, bis es rundum goldgelb ist. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Das restliche Öl in den Topf geben und Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Chilischoten, Champignons, Currypulver, Gewürze und Sesamsamen 3 Minuten bei schwacher Hitze unter häufigem Rühren köcheln lassen. Die Hühnerbrühe, Tomaten und Kokosmilch unterrühren. Mit Salz abschmecken und aufkochen. Die Temperatur reduzieren, die Hähnchenstücke in den Topf zurückgeben und offen bei schwacher Hitze 12 Minuten köcheln lassen, oder bis das Hähnchen zart und durch ist und die Sauce andickt. Gelegentlich umrühren. Mit Korianderblättern garnieren.

© 2024 coquina.de