Hühnerschenkel mit Currysauce
Dadschadsch bi-Salsat I-Kari

Hühnerschenkel mit Currysauce, auch bekannt als Dadschadsch bi-Salsat I-Kari, sind ein köstliches Gericht aus Kuwait. Diese Hühnerschenkel werden in einer reichhaltigen und aromatischen Currysauce gekocht, die oft eine Mischung aus Gewürzen wie Kurkuma, Koriander, Kreuzkümmel und Ingwer enthält. Der Geschmack ist intensiv und würzig, mit einer angenehmen Schärfe und einer leichten Süße, die von Zutaten wie karamelisierte Zwiebeln kommen kann.

Herkunft: Kuwait
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 Hühnerschenkel
5 EL Butterschmalz
5 Zwiebel(n)
1 EL Madras Curry
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz

Vorbereitung

Die Hühnerschenkel unter fließendem Wasser waschen und trocken tupfen.

Zubereitung

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Hühnerschenkel hineingeben und von beiden Seiten braun anbraten. Das Huhn herausnehmen und in einen Topf legen. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Zwiebeln in der Pfanne glasig dünsten. Falls nötig, noch etwas Fett hinzufügen. Dann die Gewürze und Salz drüberstreuen und kurz anbraten. Zu den Hühnerschenkeln geben. Mit ¾ l Wasser aufgießen und zum Kochen bringen. Den Deckel draufsetzen, aber einen Spalt offenlassen, damit der Dampf entweichen kann. Bei mittlerer Hitze ca. 45 Minuten köcheln lassen. Mit Reis oder Brot und Salat servieren.

© 2026 coquina.de