Hähnchen in würziger Kokosnusssauce
Masaledar Nariyal ki Chutney mein Chicken

Hähnchen in würziger Kokosnusssauce ist ein köstliches indisches Gericht, das durch seine reichhaltigen und aromatischen Aromen besticht. Der Geschmack ist eine harmonische Mischung aus der milden Süße der Kokosmilch und der intensiven Würze von Gewürzen wie Zimt, Koriander, Knoblauch und Chilipulver.
Die Kokosmilch verleiht dem Gericht eine cremige Textur und eine subtile Süße, die perfekt mit dem zarten Hähnchenfleisch harmoniert. Die Gewürze sorgen für eine angenehme Schärfe und Tiefe, die typisch für die indische Küche ist. Das Gericht ist sowohl leicht als auch geschmacklich komplex, was es zu einer beliebten Wahl für ein herzhaftes Essen macht.

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,

© 2026 coquina.de

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.

© 2026 coquina.de