Mildes Hühner-Kokos-Curry
Kozhi Mappas

Dies ist ein Geflügelgericht aus Kerala.

Herkunft: Indien
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 50 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
600 g Hühnchenfleisch
2 Zwiebel(n)
2 EL Öl
½ TL Chilipulver
½ TL Kurkuma
2 TL Koriander gemahlen
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
400 ml Kokosmilch
4 EL Butterschmalz
2 Stange(n) Zimt
3 Gewürznelke(n)
1 TL Senfkörner, braun

Vorbereitung
Das Geflügelfleisch in mundgerechte Stücke schneiden, die Zwiebeln schälen und längs in feine Streifen schneiden.

Zubereitung
Öl in einer Pfanne oder Karahai erhitzen und die Zwiebeln darin pfannenrühren, bis sie leicht angebräunt sind. Nun Koriander, Kurkuma und das Chilipulver dazugeben und alles kurz weiterbraten. Das Fleisch dazugeben und 3 bis 5 Minuten anbraten, bis das Fleisch leicht gebräunt ist. Nun mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend 100 ml Kokosmilch und 50 ml Wasser angießen. Die Hitze stark reduzieren und alles zugedeckt etwa 20 Minuten köcheln lassen.
Die restliche Kokosmilch dazugeben und noch weitere 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. In der Zwischenzeit Ghee in einer Pfanne erhitzen und darin die Zimtstangen, Nelken, und Senfkörner unter Rühren 2 Minuten rösten. Die Gewürze zum Huhn geben und unterheben. Die Hitze stark reduzieren und alles noch weitere 3 Minuten ziehen lassen. Mit Reis servieren.

© 2026 coquina.de