

INDISCHES HÜHNCHENCURRY

Kategorie: **ABENDESSEN** **FLEISCH** **MITTAGESSEN**



Zutaten für 1 Portion:

- 100 g Huhn
- 300 g Süßkartoffel
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Prise Ingwer
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 300 ml Kokosmilch
- 0.5 Teelöffel Currypaste (rot)
- 0.5 Teelöffel Kreuzkümmel (Kumin)
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 2 Teelöffel Kokosöl

ZUBEREITUNG:

Die Hähnchenbrust waschen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Die Süßkartoffel, den Ingwer und den Knoblauch schälen. Die Süßkartoffel grob, die Gewürze fein würfeln.

Das Öl in der Pfanne erhitzen, das Hähnchenfleisch darin anbraten und dann zur Seite stellen.

Nun in der gleichen Pfanne den Knoblauch, Ingwer und Kreuzkümmel gemeinsam mit der Currypaste leicht anrösten. Die Süßkartoffelwürfel hinzugeben und alles mit der Kokosmilch ablöschen.

Das Hähnchen hinzugeben und alles ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.