



Aromatisch Kochen

Curry aus Trinidad

Herrlich würzig mit vielen Kräutern und Aromen

Curry aus Trinidad

Zutaten:

Marinade:

- 500 g Hähnchenbrustfilet
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Frühlingszwiebel
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 EL klein geschnittener Koriander
- 1 Zweig Thymian
- 2 EL Curry-Pulver
- Salz und Pfeffer zum Würzen
- 1-2 Öl

Kokossoße:

- 1 Zwiebel
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Curry-Pulver
- 1 Dose Kokosmilch
- 150 ml Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer zum Nachwürzen

Zubereitung:

Für die Marinade Zwiebel, Frühlingszwiebel und Knoblauch klein schneiden. Petersilie, Koriander und Thymian fein hacken. Zusammen mit dem Curry-Pulver, Salz, Pfeffer und Öl verrühren.

Das Hühnchen in Würfel schneiden, in die Marinade geben und alles gut vermischen. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Eine weitere Zwiebel und Knoblauchzehe klein schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze mit etwas Öl rösten. Dann das Currypulver hinzufügen und etwa 4 Minuten weiter anrösten.

Das marinierte Hühnchen mit in die Pfanne geben und ein paar Minuten anbraten. Danach die Kokosmilch, Gemüsebrühe und klein geschnittene Frühlingszwiebel zufügen. 30 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und andern Gewürzen nach Wahl aromatisieren.

Eine detaillierte Beschreibung mit Bildern gibt es auf:

<https://www.bellasblog.de/moderne-rezepte/herzhaft/pfannenbrot-mit-curry/>