

## Hähnchen - Curry (für ca. 7 Personen)

### **Fleisch**

2	Hähnchenbrüste
1	Knoblauchzehe
1 TL	Salz
1 TL	Chilypulver
1 EL	Currypulver

Das Fleisch mit den Gewürzen vermengen und kurz anbraten.

### **Curry - Sauce**

Öl zum anbraten in einen Topf geben

2	Zwiebeln	würfeln
2	Knoblauchzehen	pressen und 2 Minuten andünsten
2 EL	frischen Ingwer	klein hacken
2 TL	Kurkuma	
2 TL	Currypulver	
2 TL	Garam Masala	
1 TL	Chilypulver	( auf keinen Fall zu viel !!! )
2 St.	Kardamon	zerstoßen

Gewürze nach und nach dazugeben und andünsten

480 g	geschälte Dosentomaten	klein schneiden
	Salz nach Geschmack	

Das angebratene Hähnchen dazugeben und gut durchmischen

150 g	Vollmilchjoghurt	cremig rühren
-------	------------------	---------------

Wasser, je nach Dicke der Sauce

10 – 20 Minuten gut durchkochen lassen bis Hähnchen gar ist

### **Basmatireis**

3 Tassen	Basmatireis	gut waschen
3 Tassen	Wasser	
1 EL	Kreuzkümmel	
Schuß	Öl	
	Salz nach Geschmack	

alles in einen Topf und bei kleiner Flamme kochen lassen

### **Joghurtsauce**

1000 g	Joghurt	cremig schlagen
5	Schalotten (Frühlingszwiebeln)	klein schneiden
3	Pepperoni	sehr klein schneiden
1 EL	Minzblätter	pürieren
1 TL	Paprikapulver	
1 TL	Garam Masala	
1,5 TL	Salz	
2	feste Tomaten	klein schneiden

alles der Reihe nach miteinander vermischen