

SAFTIGES HÄHNCHEN CURRY – CHICKEN KORMA MIT REIS

Vorbereitungszeit 25 Minuten | Kochzeit 20 Minuten |

Leicht



Chicken Korma ist ein klassisches indisches Curry Rezept. Es wird oft mit Hähnchen gekocht, aber auch mit Lamm oder Ziege. Aber prinzipiell geht jedes Fleisch. Das Besondere ist, dass das Fleisch langsam in Joghurt geköchelt wird, neben den vielen guten Gewürzen natürlich.

Schritt 1

Reis mit kaltem Wasser waschen, bis die Flüssigkeit klar ist. Durch ein Sieb abgießen und mit der 1,5 fachen Menge an Wasser in den [Reiskocher*](#) geben. Alternativ in einem Topf genauso verfahren: Reis waschen, abtropfen lassen und in einem Topf mit der 1,5 fachen Menge an Wasser und etwas Salz mit Deckel aufkochen, auf kleinste Stufe herunter drehen und abgedeckt so lange ziehen lassen, bis die komplette Flüssigkeit aufgenommen wurde.

Schritt 2

Danach die Gewürze für das Masala in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Sobald die Gewürze aromatisch riechen, aus der Pfanne nehmen und in einen Mörser oder Gewürzmühle geben. Die angerösteten Gewürze zermahlen. Die

Kardamonschale herausnehmen.

Schritt 3

Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Ingwer und Knoblauch auf einem Schneidebrett zerdrücken und klein hacken. Das Pflanzenöl in eine Pfanne geben und die Zwiebeln in dem Öl frittieren bis sie gold/braun sind. Die Zwiebeln in einem Sieb oder auf einem Teller mit Küchentüchern abtropfen lassen.

Schritt 4

Bei Bedarf einen Teil von dem Öl abgießen. Anschließend die Lorbeerblätter, Nelken, Zimtstange und Kardamomkapseln kurz in dem restlichen Öl erhitzen. Ingwer und Knoblauch hinzugeben. Alles kurz erhitzen, Hähnchen mit in die Pfanne geben, wenden und für 15-20 Minuten mit Deckel schmoren lassen. Zwischen durch das Hähnchen wenden. Nach ein paar Minuten Chilipulver, Kurkuma und Salz dazugeben. Nochmal umrühren und bei kleiner Stufe weitergaren lassen.

Schritt 5

Cashewkerne in einen Mixer geben und klein mahlen. Die frittierten Zwiebeln mit Naturjoghurt und den zermahlenden Cashewkernen in einem Mixer pürieren. Sollte die Masse zu dickflüssig sein, einfach etwas Wasser dazu geben.

Schritt 6

Die Joghurtmischung erst zu dem Fleisch geben, wenn es zu ungefähr 95% gar ist. Gut umrühren und 1 TL Masala dazugeben. Bei Bedarf noch einen Schluck Wasser hinzugeben. Das Curry jetzt noch ein paar Minuten abgedeckt leicht köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist. Mit Reis servieren und gegebenenfalls mit ein paar geröstet Cashewnüssen und etwas Koriander garnieren.

Guten Apetit!

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

[Meine Pfannen und Töpfe*](#)

Saftiges Hähnchen Curry - Chicken Korma mit Reis

Tipps

Übrig gebliebenes Masala kann in einem Schraubglas aufbewahrt werden für das nächste Curry.

Zutaten

Rezept für 2-3 Personen:

- 2 Tassen [Basmati Reis*](#)
- 2 Zwiebeln
- etwa 2 cm Stück Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 100-150 ml Pflanzenöl
- 2 Lorbeerblätter, 3 Nelken, 1 cm Zimtstange, 3 Kardamomkapseln

- 2 Hähnchenkeulen, 1 Brust, plus Flügel (falls ein ganzes Hähnchen verwendet wird)
- 1/2-1 TL Chilipulver
- 1/2 TL Kurkuma
- Salz, eventuell noch etwas Pfeffer aus der Mühle (habe ich im Video nicht verwendet)
- 20 Mandeln oder Cashewkerne zum Mixen, plus etwas extra zum Anrichten
- ca. 100 g Naturjoghurt

Masala Gewürzmischung:

- 1 TL Kreuzkümmelsamen
- 1 TL Koriandersamen
- 5 Kardamomkapseln
- 2 cm Stück Zimtstange
- 4 Nelken
- 15 Pfefferkörner
- 1/2 TL Fenchelsamen

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.9 / 5. Anzahl der Bewertungen 26

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Mein Backbuch*](#)