

Hähnchen-Curry mit Roti

Für zwei Personen

250 g Hähnchenbrustfilet	1 Tomate	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Ingwerknolle	50 g gesalzene Erdnüsse
250 g Kokosraspeln	125 g Mehl	2 EL Öl
Olivenöl	250 g Naturjoghurt	1 Zimtstange
2 Nelken	2 Kardamomsamen	1 TL Currypulver
1 TL Chilipulver	Salz, schwarzer Pfeffer	

Für das Hähnchencurry das Hähnchenfleisch waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen und eine Scheibe abschneiden. Diese ebenso fein hacken. Den Knoblauch und den Ingwer mit dem Joghurt vermischen. Einen halben Teelöffel Chilipulver, das Currypulver und etwas Salz unterrühren. Die Nelken, ein Stück der Zimtstange sowie den Kardamom mörsern und ebenfalls unter den Joghurt heben. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Tomate waschen, den Strunk entfernen und in kleine Stücke schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Hähnchenfleisch, die Zwiebel und die Tomatenstücke kurz anbraten. Anschließend die Joghurtmasse und die Erdnüsse dazugeben. Alles köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist. Für das Roti das Mehl mit den Kokosraspeln, etwas Salz, dem Öl und etwas Wasser zu einem festen Teig verarbeiten. Kleine Bällchen formen und zu etwa einem halben Zentimeter großen Fladen formen. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Fladen darin auf geringer Hitze beidseitig backen. Das Hähnchen-Curry mit dem Roti auf Tellern anrichten und servieren.

Maureen Perera am 26. Juli 2012