

Curry-Huhn mit Basmati-Reis

Für zwei Personen

1 Huhn à 1,5 kg, in Stücken	125 g Basmatireis	3 Tomaten
3 Zwiebeln	5 Knoblauchzehen	40 g frischer Ingwer
2 Zimtrinden	5 Kapseln schwarzer Kardamom	2 Stiele Koriander
8 Nelken	1 TL Chilipulver	1 TL Korianderpulver
1 TL Kreuzkümmelpulver	1 TL Kurkuma	1 TL schwarzer Pfeffer
1 TL Garam Masala	10 EL Olivenöl	Salz

Zwei Tassen Wasser mit zwei Esslöffeln Olivenöl und etwas Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Den Basmatireis hineingeben und bei niedriger Hitze gar kochen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen und ebenfalls kleinschneiden. Vier Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel, den Ingwer und den Knoblauch darin anbraten. Die Tomaten vom Strunk befreien und kleinschneiden. Zusammen mit den Nelken, dem Kardamom, dem Garam Masala und dem Chilipulver in die Pfanne geben. Mit Salz abschmecken. Das Huhn waschen, trockentupfen und in Stücke schneiden. Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen und die Fleischstücke darin bei niedriger Hitze kurz anbraten. Das Fleisch anschließend herausnehmen und in die Pfanne mit der Tomaten-Gewürz-Mischung geben. Das Korianderpulver und das Kreuzkümmelpulver hinzugeben und weiterkochen. Ein paar Korianderblätter abzupfen und zusammen mit dem schwarzen Pfeffer in die Pfanne geben und das Huhn gar werden lassen. Mit Salz abschmecken. Den Reis mit dem Huhn auf einem Teller anrichten und mit der Curry-Sauce garniert servieren.

Arun Veer am 02. Januar 2013