

# Ginger-Chicken-Curry mit Kräuter-Topping und Roti

**Für zwei Personen**

**Für die Zwiebelpaste:**

100 g Schalotten

**Für die Curry-Mischung:**

2 TL Garam Masala

1 EL Bockshornkleebblätter

1 TL rotes Chilipulver

2 geh. TL Kurkuma

1 TL Salz

1 TL schwarzer Pfeffer

**Für das Huhn:**

350 g Hähnchenbrustfilet

250 g Strauch-Tomaten

4 Knoblauchzehen

1 große rote Chilischote

1 große grüne Chilischote

75 g Butter

150 g Joghurt (3,5%)

75 g Ingwer

100 ml passierte Tomaten

60 ml neutrales Öl

$\frac{1}{2}$  Bund frischer Koriander

**Für das Roti:**

1 EL Sonnenblumenöl

220 g Weizenmehl (405)

1 TL Salz

**Für das Kräutertopping:**

1 rote Zwiebel

1 Limette

2 Scheiben Ingwer

1 EL Joghurt

1 TL neutrales Öl

1 Zweig Minze

4 Zweige Koriander

$\frac{1}{2}$  TL Zucker

Salz

**Für die Zwiebelpaste:** Schalotten abziehen, in feine Streifen schneiden und in einem Topf mit 200 ml Wasser für ca. 10 Minuten garkochen. Pürieren und auf ca. 100 ml reduzieren, falls nötig.

**Für die Curry-Mischung:** Die Gewürze zu einem Curry miteinander vermischen. **Für das Huhn:** Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer gründlich waschen (nicht schälen) und in Julienne schneiden. Tomaten waschen, trockentupfen, halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Chilischoten grob klein schneiden.

Hähnchenbrustfilet waschen, trockentupfen, in ca. 2 cm breite Streifen schneiden und kurz in einer Pfanne im heißen Öl anbraten. Das Hühnchen sollte nicht braun werden. Wieder herausnehmen und zwischenlagern.

Butter mit in die Pfanne geben. Sobald diese geschmolzen ist den Ingwer und Knoblauch hinzugeben und alles gut vermengen. Curry-Mischung hinzugeben und rösten, bis diese gut duften. Passierte Tomaten mit rein, kurz rühren und aufkochen lassen. Zwiebelpaste zugeben, aufkochen lassen. Tomaten und Chili hinzugeben und wieder aufkochen lassen. Nun ca. 3 bis 5 Minuten köcheln. Huhn hinzugeben. Kurz vor Ende der Garzeit den Joghurt bis auf einen Klecks unterrühren. Koriander abrausen, trockenwedeln, grob hacken und kurz vor dem Servieren hinzugeben.

**Für das Roti:** Die angegebene Menge ergibt 4 Roti Brote aus der Pfanne.

Mehl, 120 ml Wasser und Salz zu einem Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Dann in 4 Portionen teilen und zu Fladen ausrollen, die gerade den Boden der Pfanne bedecken, in der man sie backen möchte. Roti Fladen von beiden Seiten solange in Sonnenblumenöl backen, bis sich Blasen bilden. Das sind in der Regel ca. 30 Sekunden pro Seite.

**Für das Kräutertopping:** Limette halbieren und eine Hälfte auspressen. Ingwer in feine Julienne schneiden. Minze und Koriander abrausen, trockenwedeln und grob hacken. Zwiebel abziehen und  $\frac{1}{4}$  davon in feine Halbringe schneiden. Mit Salz, Zucker, Öl und einem Spritzer Limettensaft vermischen.

Ginger-Chicken-Curry mit einem Kleks Joghurt und dem Kräutertopping servieren. Dazu das Roti reichen.

Tina Kollmann am 13. Juli 2020