

# Hähnchen-Curry mit Mango und Pfannenbrot

## Für zwei Personen

### Für das Curry:

400 g Hähnchenbrust	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Chilischote	250 ml Gemüsefond	200 ml Kokosmilch
2 TL Ras el Hanout	1 TL Currypulver	1 TL Paprikapulver
Butter	Öl	Salz, Pfeffer

### Für das Pfannenbrot:

220 g Mehl	1 Päckchen Backpulver	1 EL Sesamöl
1 EL schwarze, weiße Sesamkörner	1 Prise Salz	

### Für die Garnitur:

1 reife Mango	1 Bund Koriander	100 g Joghurt
---------------	------------------	---------------

### Für das Curry:

Die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und in einem Wok mit Butter und Öl heiß anbraten. Hähnchen in Würfel schneiden, mit in den Wok geben und anbraten. Knoblauch abziehen, in der Knoblauchpresse zerdrücken und zu dem Hähnchen geben. Gemüsefond hinzugeben und heiß aufkochen lassen. Chilischote längs aufschneiden, die Kerne entfernen und klein schneiden. Anschließend Kokosmilch, Currypulver, Paprikapulver, etwas Pfeffer, Salz und die Chilischote mit in den Wok geben.

Curry erneut mit Ras el Hanout abschmecken.

### Für das Pfannenbrot:

Mehl mit dem Backpulver, 150 ml Wasser und Salz vermengen und zu einem runden Teig kneten. Den Teig in 4 Stücke teilen und jedes einzeln ausrollen. Mit Sesam bestreuen. Etwas Sesamöl in die Pfanne geben und die Fladen auf mittlerer Stufe fünf Minuten ausbacken.

### Für die Garnitur:

Mango schälen, entsteinen und in längliche Scheiben schneiden.

Koriander abbrausen, trockenwedeln und klein hacken.

Curry auf Teller anrichten, mit Mango und Koriander garnieren.

Pfannenbrot daneben geben und mit Joghurt garniert servieren.

Lukas Kiesewetter am 15. März 2021