

Kadhi mit Pakoda, Hähnchen-Filet und Basmati

Für zwei Personen

Für Pakodas:

125 g Kichererbsenmehl	1 Kartoffel	1 grüne Chili
1 TL rotes Chilipulver	$\frac{1}{4}$ TL Kurkumapulver	$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Kreuzkümmel
$\frac{1}{2}$ TL Korianderpulver	$\frac{1}{2}$ TL Fenchelpulver	2 Zweige Koriander
Öl	1 EL Salz	

Für Kadhi:

300 g griechischer Joghurt, 10%	2 Knoblauchzehen	2 cm Ingwer
1 grüne Chili	2-3 getrock. Chilischoten	1 Prise Asant
6 frische Curryblätter	1 $\frac{1}{2}$ TL braune Senfkörner	$\frac{1}{2}$ TL Bockshornkleesamen
$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver	$\frac{1}{4}$ TL Kurkumapulver	75 g Kichererbsenmehl
1 EL Ghee	2 EL Öl	Salz

Für den Reis:

1 Tasse Basmati	1 TL Salz	1 EL Ghee
-----------------	-----------	-----------

Für das Hähnchen:

500 g Hähnchenfilet	1 Zitrone, davon Saft	1 grüne Chili
1 Knoblauchzehe	2 EL Joghurt	3 Zweige Koriander
1 EL Kurkumapulver	$\frac{1}{2}$ TL rotes Paprikapulver	1 Anisstern
$\frac{1}{2}$ Zimtstange	3 Kardamomkapseln	1 EL Öl
1 TL Salz		

Für Pakodas:

Die Kartoffel schälen und fein hacken. Chili mit Chilipulver zu einer Paste zerdrücken. Koriander klein hacken. Für die Pakodas Kichererbsenmehl, Chilipaste, Kurkumapulver, Kreuzkümmel, Fenchelpulver, Korianderpulver, 1 EL Korianderblätter und Salz nach Geschmack in einer Schüssel vermischen. So viel Wasser hinzufügen, dass ein dickflüssiger Teig entsteht.

Öl in einer tiefen Pfanne zum Frittieren erhitzen. Esslöffelweise Teig in das heiße Öl geben und goldbraun frittieren. Aus dem Öl nehmen und auf ein Papiertuch legen, um überschüssiges Öl zu entfernen.

Für Kadhi:

Joghurt, Kurkuma und Kichererbsenmehl in einer Schüssel verquirlen, bis eine glatte Masse entsteht. Eine Knoblauchzehe abziehen, Ingwer schälen und mit grüner Chili und getrockneten Chilis in einem Mörser zu einer Paste verarbeiten und zum Mehl geben. Ghee in einer tiefen Pfanne erhitzen und Bockshornkleesamen hinzufügen. Wenn sie anfangen zu brutzeln, die Joghurt-Kichererbsenmehl-Mischung dazugeben. Gut umrühren bis es kocht und Salz nach Geschmack hinzugeben. 5 Minuten sautieren.

Zum Anmachen Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Übrige Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Senfkörner hinzufügen und wenn sie anfangen zu brutzeln, Knoblauch, Curryblätter und Asant hinzufügen. Paprikapulver dazu geben. Die Würzmischung über das Kadhi gießen.

Für den Reis:

Basmati waschen. Zwei Tassen Wasser zum Kochen bringen. Reis, Salz und Ghee dazugeben. Hitze reduzieren und bedeckt köcheln lassen.

Für das Hähnchen:

Knoblauch abziehen und in einem Mörser zu einer Paste verarbeiten. Mit Chili genauso verfahren. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen.

Hähnchenfilet mit Chili-Paste, Knoblauch-Paste, Kurkumapulver, Salz, Joghurt und Zitronen-

saft 15-30 Minuten marinieren.

Öl in die Pfanne geben und Anis, Zimtstange und Kardamom hinzugeben und braten bis ein Aroma zu riechen ist. Fleisch zugeben und gut vermischen. Paprikapulver hinzugeben und 5 Minuten kochen lassen. 1 EL Zitronensaft und Korianderblätter hinzufügen und umrühren.

Anu Jauhan am 12. Juni 2023