

# Curry-Huhn mit Reis

## Für 4 Personen

4 Hühnerkeulen	4 Schalotten	1 EL Currypulver
1 EL Kurkuma	1 Möhre	1 Chilischote
1 Knolle frischer Knoblauch	1 rote Paprika	1 400 ml Kokosmilch
3 Scheiben Ingwer	1 Limette	3 Lorbeerblätter
Sonnenblumenöl	Olivenöl	200 ml Hühnerbrühe
1 TL Honig	Salz, Pfeffer, Zucker	

Möhren schälen, Paprika säubern und in mundgerechte Scheiben oder Stücke schneiden. Schalotten und Knoblauchknolle schälen und halbieren. Ingwer in Scheiben schneiden, die Chilischote anritzen. Die Hühnerkeulen säubern, am Gelenk teilen und salzen.

Sonnenblumenöl in einem Schmortopf erhitzen und die Hühnerkeulen goldbraun anbraten. Dabei mit etwas Zucker bestreuen. Die Keulen aus dem Topf nehmen, das Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch hineingeben und ebenfalls etwas anrösten. Jetzt das Currypulver und Kurkuma hinzufügen und verrühren.

Die Gewürze ebenfalls etwas anrösten. Nun etwas Brühe dazugießen, die Hühnerkeulen wieder hinlegen und Chili, Lorbeer und Ingwer hinzufügen.

Die Limetten waschen, halbieren, auspressen und den Saft in den Topf geben. Die ausgepressten Schalen ebenfalls hinzufügen. Zum Schluss die Kokosmilch und etwas Olivenöl in den Topf gießen und alles salzen. Den Topf verschließen und das Hühnercurry 1 Stunde bei kleiner Hitze köcheln lassen. Knoblauch und Limetten aus dem Topf fischen und das Curry auf Teller verteilen. Mit Basmatireis servieren.

Rainer Sass am 25. März 2020