

Indisches Hühnercurry (Murgh Kari) mit Chapati

Zutaten für das Curry (für 3 Personen):

- 300 g Hähnchenbrust
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 TL Garam Masala
- 300 g Zwiebeln
- 3 EL Butterschmalz
- 1 Stück Zimt
- 2 Kapseln Kardamom
- 1 Gewürznelke
- 1 Lorbeerblatt
- 50 g Ingwer
- 0,5 TL Chilipulver
- 1 TL Kreuzkümmel
- 5 g gemahlener Koriander
- 1 TL Kurkuma
- 250 g mehligkochende Kartoffeln
- 300 g Cherrytomaten
- 50 g Tomatenmark
- 200 g Joghurt
- Salz
- 0,5 Zitrone
- 0,5 Bund Petersilie

Das Hähnchenfleisch waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und noch vorhandene Sehnen entfernen. Knoblauch schälen. Das Fleisch in Stücke schneiden und mit Garam Masala und Knoblauch einreiben. Zwiebeln und restlichen Knoblauch in Würfel schneiden. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch, Zimt, Kardamom, Nelke und Lorbeerblatt etwa 2 Minuten bei mittlerer Hitze darin anschwitzen. Ingwer schälen und reiben und mit Chili, Kreuzkümmel, Koriander und Kurkuma zu den Zwiebeln geben und 3 Minuten anbraten.

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Tomaten ebenfalls würfeln. Mariniertes Hähnchenfleisch, Kartoffeln und Tomaten zu den anderen Zutaten in den Topf geben. Tomatenmark, den Großteil des Joghurts (einen Rest zum Dekorieren beiseitestellen) und Salz hinzufügen und nach Bedarf mit etwas heißem Wasser vermengen. Bei mittlerer Hitze 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Zum Schluss mit Zitronensaft verfeinern. Mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Zutaten für die Chapati:

- 300 g Mehl
- 250 g Butterschmalz
- 150 ml kaltes Wasser
- Salz

Mehl, Wasser, Salz und ein Fünftel des Butterschmalzes verkneten. Den Teig zunächst dünn ausrollen und mit etwas flüssigem Butterschmalz bestreichen. Dann einrollen und 5 cm breite Stücke abschneiden. Aus den Stücken Bälle formen und 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Die Teigkugeln zu flachen, kreisrunden Fladen von circa 15 cm Durchmesser ausrollen und in wenig Butterschmalz in einer Pfanne von beiden Seiten ausbacken.

Koch/Köchin: Andi Ritsch

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen