

Curry-Huhn mit Reis

Zutaten (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 Dose (ca. 400 ml) Kokosmilch
- 3 Scheiben Ingwer
- 1 Limette
- 3 Lorbeerblätter
- Sonnenblumenöl
- Olivenöl
- 200 ml Hühnerbrühe
- 1 TL Honig
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 Stange Zitronengras

Möhren schälen, Paprika säubern und beides in mundgerechte, nicht zu kleine Scheiben/Stücke schneiden. Schalotten und Knoblauchknolle schälen und halbieren. Ingwer in Scheiben schneiden, die Chilischote anritzen. Das Zitronengras halbieren und mit einem Messerrücken andrücken. 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, Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Lorbeer, Zitronengras und Ingwer hineingeben und ebenfalls etwas anrösten. Jetzt Currypulver und Kurkuma hinzufügen, etwas anrösten und verrühren. Brühe dazugießen und die Hühnerkeulen wieder hinlegen.

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 Hühner-Curry 1 Stunde bei kleiner Hitze köcheln lassen. Knoblauch und Limetten aus dem Topf fischen und das Curry auf Teller verteilen. Mit Basmati-Reis servieren.

Sendung/Quelle: Der Norden bleibt zu Hause und kocht

Sendetermin: 25.03.2020

Koch/Köchin: Rainer Sass

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