

Indisches Hähnchencurry - Murgh Kari

Murgh Kari, das bedeutet "Indisches Hähnchencurry... ein wunderbar cremiges Curry mit Hähnchenteilen, Joghurt, Tomaten und Kartoffeln. Manchmal liegt das Besondere in der Einfachheit...

Wer die indische Küche mag, wird dieses Curry lieben ;-)



Rezept für 4 Personen

- 1,2 kg Hähnchenschenkel
- 2 mittelgroße, reife Tomaten
- 100 g Kartoffeln
- 4 mittelgroße Zwiebeln
- 2 rote Chilischoten frisch
- 5 Knoblauchzehen
- 2 Stücke frischer Ingwer, ca. je 4 cm
- 5 EL Ghee oder ersatzweise Butterschmalz
- 3 grüne Kardamomkapseln
- 1 Zimtstange ca. 6 cm
- 3 Nelken
- 2 Lorbeerblätter
- 2 TL Cumin (Kreuzkümmelpulver)
- ½ TL Chilipulver
- 1 TL Korianderpulver
- 2 EL Tomatenmark

- 3 EL Joghurt 3,5 % zimmerwarm
 - 400 ml heißes Wasser
 - Salz
 - 125 ml Kokosmilch
 - 1 TL Garam Masala (Gewürzmischung aus dem Asialaden)
1. Die Hähnchenschenkel waschen, trocknen und von der Haut befreien
 2. Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 4 cm große Stücke schneiden
 3. Die Tomaten vom Stielansatz befreien, kurz in kochendem Wasser blanchieren und häuten, dann vierteln
 4. Die Stielansätze von den Chilischoten befreien und mehrmals der Länge nach einschneiden. Danach unbedingt gründlich die Hände waschen, Chili brennt höllisch, wenn man an Schleimhäute der Augen oder Nase gelangt!
 5. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken
 6. Ingwer reiben oder winzig fein würfeln
 7. Jetzt das Ghee oder Butterschmalz in einem großen, schweren flachen Topf erhitzen
 8. Die Zwiebeln in den Topf geben und bei mittlerer Hitze dunkelbraun braten. Geduld, das dauert ..
 9. Die Kardamomkapseln öffnen und die Samen heraus kratzen.
 10. Nun die Zimtstange, Lorbeerblätter, die Nelken und die Kardamomsamen zu den Zwiebeln geben und ca. 2 Min. mitbraten
 11. Korianderpulver, Kreuzkümmel und Chilipulver unterrühren und nochmal 2-3 Min. mitbraten
 12. Jetzt die Chilischoten, den Knoblauch und den Ingwer dazu geben und gut verrühren
 13. Nun kommen die gehäuteten Hähnchenteile, die geviertelten Tomaten, die Kartoffelwürfel, das Tomatenmark und der zimmerwarme Joghurt in den Topf
 14. Das Ganze jetzt bei mittlerer Temperatur ca. 5 Minuten unter Rühren braten. Ein köstlicher Duft wird die Küche erfüllen :-)
 15. Jetzt reichlich Salz und 400 ml heißes Wasser in den Topf geben und alles aufkochen. Dabei die Hähnchenteile immer wieder wenden, damit alles von der Soße überzogen wird
 16. Ohne Deckel sanft schmoren lassen
 17. Nach ca. 20 Min. 125 ml Kokosmilch dazu geben und weiter sanft köcheln lassen, bis die Hähnchenteile zart, die Kartoffeln weich und die Soße schön sämig ist

Dazu passt hervorragend Basmatireis oder auch Naan (indisches Fladenbrot)

Guten Appetit