

claro Weltladen (071 845 34 44)  
Hauptstrasse 45  
9400 Rorschach

**claro**  
FAIR TRADE

[www.claro-rorschach.ch](http://www.claro-rorschach.ch)

**Hühnercurry Colombo** für 4 Personen

\*Diese Artikel finden sie in unserem Laden:

- \*3 EL Öl
- 600g geschnetzeltes Pouletfleisch
- 2 mittelgrosse Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- frischen Ingwer
- ½ Bund frische Minze
- ½ Bund Peterli
- \*2 TL Curry
- \*1 TL scharfes Paprika
- wenig Wasser
- 2 TL Garam Masala
- \*3 grüne Kardamonkapseln
- 1 dl Sauerrahm
- 1 dl Rahm
- \*100g Cashewnüsse
- \*wenig Salz



**Hom-Mali Reis**

- 4 Tassen Wasser
- \*2 Tassen Mom-Mali Reis
- \*1 KL Salz

Öl erhitzen, Pouletfleisch gleichmässig darin anbraten, salzen und herausnehmen, Öl in Pfanne lassen.

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, Ingwer raspeln und 2 TL davon mit Zwiebeln und Knoblauch im restlichen Öl goldgelb dämpfen.

Minze und Peterli fein hacken, zusammen mit Curry und Paprika begeben, mit wenig Wasser ablöschen, alles zu einer sämigen Sauce einkochen lassen, Pouletfleisch zur Sauce geben und kurz mitkochen.

Kardamonkapseln zerquetschen, zusammen mit Garam Masala, Sauerrahm und Rahm beifügen und weitere 10 Min. köcheln lassen.

Cashewnüsse hacken und dazugeben, umrühren und mit Salz abschmecken.

Wasser aufkochen, Reis und Salz begeben und 10 Min. köcheln lassen, auf ausgeschalteter Herdplatte 10-15 Min. quellen lassen.