

claro Weltladen (071 845 34 44)
Mariabergstrasse 8
9400 Rorschach



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.