



Indisches Curry-Joghurt-Hähnchen

mit Gemüse, dazu Basmatireis



20-30min



3-4 Personen

In der indischen Küche wird häufig Joghurt verwendet – kein Wunder, denn damit bekommt man tolle, cremige Saucen hin, die nicht zu schwer und fettig werden. Das machen wir uns heute zunutze und servieren saftiges Hähnchenfleisch mit Karotten und Tomaten in einer würzigen Joghurt-Curry-Sauce, dazu gibt's lockeren Basmatireis. Cremiger geht's kaum!

Was du von uns bekommst

- 300g Bio-Basmatireis
- 2 Becher Joghurt²
- 2 Karotten
- 3 Tomaten
- 4 Hähnchenbrustfilets
- 3 Pck. Korma-Currypaste
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Weizenmehl¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipps

Am besten lässt du den Joghurt vor dem Kochen Raumtemperatur annehmen.

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 830kcal, Fett 25.9g, Kohlenhydrate 74.5g, Eiweiß 68.4g



1. Reis kochen

In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 12-14Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



2. Zutaten vorbereiten

Den **Joghurt** mit 2TL Mehl verrühren. 2 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und quer in feine Scheiben schneiden. Die **Tomaten** in ca. 2cm große Würfel schneiden, dabei den Strunk entfernen.



3. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und horizontal halbieren. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und mit **2/3 der Currypaste** einreiben. Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 3EL Pflanzenöl bei starker Hitze von jeder Seite 2-3Min. goldbraun anbraten; ggf. portionsweise vorgehen. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



4. Sauce köcheln

In derselben Pfanne die **Karotten**, die **Tomaten** und den Knoblauch bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen und **2EL Currypaste** sowie 150ml Wasser zufügen. Einmal aufkochen, das **Fleisch** zurück in die Pfanne geben und in ca. 5Min. gar köcheln.



5. Fertigstellen & servieren

Wenn das **Fleisch** gar ist, die Pfanne vom Herd nehmen und 1-2Min. abkühlen lassen. **2EL Sauce** in den **Joghurt** rühren und die **Joghurtmischung** dann in die Pfanne mit der **restlichen Sauce** geben. Das sorgt dafür, dass die **Sauce** nicht gerinnt. Mit Salz, Pfeffer und ggf. mehr **Currypaste** abschmecken. Das **Fleisch** mit der **Sauce** und dem **Reis** anrichten und servieren.



6. Was muss, das nuss

Indische Currys gehen einfach immer – vor allem in dieser cremigen Version mit Joghurt. Wer beim Kochen ganz viel Wert auf Authentizität legt, ergänzt seine Sauce noch um ein paar Nüsse, die für gewöhnlich in Korma-Currys enthalten sind. Cashews oder Mandeln eignen sich besonders gut, aber bloß das kurze Anrösten in der Pfanne nicht vergessen! So wird's nämlich besonders aromatisch.