



Gelbes Madras-Hähnchencurry

mit Karotten und Kartoffeln



ca. 30min



2 Portionen

Wir müssen es tatsächlich zugeben: Wir lieben Currys! Du auch? Na dann geht mit diesem Gericht garantiert die Sonne auf deinem Teller auf. Mit der schicken, gelb-orangefarbenen Mischung aus zartem Hähnchen, Karotten, Kartoffeln und dem duftenden Madras-Currypulver werden deine Geschmacksknospen kaiserlich verwöhnt. Ein unwiderstehliches Festmahl für Groß und Klein!

Was du von uns bekommst

- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 Pck. Madras-Currypulver²
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 1 Hähnchenbrustfilet

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Weizenmehl¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Wasserkocher
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Sparschäler
- Messbecher

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

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Senf** (2).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion

Energie 482kcal, Fett 11.2g,
Kohlenhydrate 54.8g, Eiweiß 35.9g



1. Gemüse schneiden

Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und in mundgerechte Stücke schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und grob würfeln. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Kartoffeln** schälen und in 2-3cm große Würfel schneiden. In einem Wasserkocher 500ml Wasser (oder die benötigte Mindestmenge) aufkochen.



4. Fleisch schneiden

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in 3-4cm große Würfel schneiden.



2. Gemüse braten

Die **Karotten** und die **Zwiebeln** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze unter stetigem Rühren 4-5Min. anbraten. Den **Knoblauch**, 1EL Mehl, die **½ des Currypulvers** (oder mehr nach Geschmack) und die **½ des Brühwürzes** zugeben und ca. 1Min. mitbraten.



5. Fertigstellen & servieren

Nach ca. 10Min. den Deckel abnehmen, das **Fleisch** in den Topf geben und das **Curry** 6-8Min. weiterkochen, bis es eindickt und die **Kartoffeln** und das **Fleisch** gar sind. **Tipp:** Die **Kartoffeln** sind durch, wenn sie sich bei der Messerprobe leicht vom Messer lösen. Mit **Brühwürz** oder Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.



3. Kartoffeln köcheln

Die **Kartoffeln** und 500ml kochendes Wasser in den Topf geben, erneut aufkochen und abgedeckt ca. 12Min. köcheln lassen. (Siehe auch Schritt 6.)



6. Japan Insider

In Japan fügt man diesem Gericht oft eine zusätzliche Süße hinzu. Wenn du das auch ausprobieren möchtest, dann gib in Schritt 3 einen halben geriebenen Apfel mit in den Topf. Alternativ kannst du auch 1EL Ketchup verwenden.