

CHICKEN VINDALOO

Zeitaufwand: **30–40 Minuten**
(zzgl. Ruhezeit 2+ Stunden)

Kategorie: **Hauptgericht**

Küchenutensilien: **Messer, Pfanne, Backofen/Pfanne**



1. Als erstes schneiden wir unser Hähnchenfleisch in mundgerechte Stücke.
2. Die Zutaten (♠) zu einer Marinade mischen und das geschnittene Hähnchenfleisch dazu geben.
3. Mindestens 2 Stunde ruhen lassen. Empfohlen: 8 Stunden oder über Nacht.
4. Nach der Ruhezeit den Reis aufsetzen. Die Zwiebel in Streifen schneiden und goldbraun anbraten.
5. Knoblauch und Ingwer dazugeben und kurz weiter braten lassen.
6. Das marinierte Hähnchen dazu geben und braten, bis es leicht gebräunt ist.
7. Kartoffeln klein schneiden. TIPP: Kross anbraten.
8. Nun die Zutaten (♡) dazu geben und weitere 1-2 Minuten anrösten.
9. Wasser hinzugeben, aufkochen lassen und dann mit reduzierter Hitze und Deckel 20–25 Minuten köcheln lassen.
10. Gelegentlich umrühren und mit Reis anrichten.

Für eine Portion

- 250g Hähnchenfleisch
- 1 Kartoffeln
- Reis

Marinade

- 2 EL weißer Essig (♠)
- ½ EL Ingwer-Knoblauch Paste (♠)
- ½ TL Kurkumapulver (♠)
- ½ TL Chilipulver (♠)
- ½ TL Kreuzkümmel (♠)
- ½ TL Koriander (♠)
- Salz nach Geschmack (♠)

Curry:

- Öl
- ½ Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 cm Ingwer
- ½ Dose Tomaten, püriert (♡)
- ½ EL Garam Masala (♡)
- 1-2 Chilis (♡)
- Salz nach Geschmack (♡)
- Priesen Zimt (♡) (optional für mehr Geschmackstiefe)