Indisches Hühnchen



Zutaten

1/2 Stück Chilischote, in Stücken

30 g Ingwer, geschält

3 Zehen Knoblauch, geschält

5 Stück Zwiebeln, rot, geschält und halbiert

300 g Zucchini, in Würfeln, (kann man auch, je nach Geschmack, weglassen)

500 g Hühnchenbrustfilet, in Würfeln

40 g Öl

2 Stück Lorbeerblätter

1 TL Currypulver

1 TL Kurkuma

1 TL Cayennepfeffer

200 g Sahne

200 g Schmand

200 g Kokosmilch

1 TL Salz

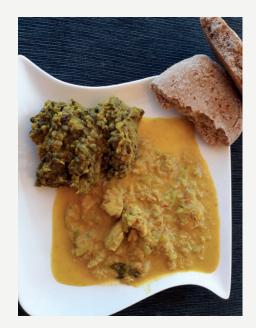
1 Würfel Hühnerbrühe (optional geht auch 1 TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe)

Zubereitung

Chili, Ingwer und Knoblauch und Zwiebeln in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Öl, Lorbeerblätter, Currypulver, Kurkuma und Cayennepfeffer zugeben und 3 Min./Varoma/ Stufe 1 dünsten.

Hühnchen- und Zucciniwürfel, Sahne, Schmand, Kokosmilch, Salz und den Würfel Hühnerbrühe zugeben und 15 Min. / 100°C / Linkslauf /Rührstufe garen.



Zusammen mit dem Indischen Dal und dem Indischen Naan servieren!

