

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!