

Chicken Korma

4 Hühnerbrüste, 1 große Zwiebel, 3 Zehen Knoblauch, 1TL Kardamom, 1 TL Koriander, ¼ TL Piment, 1 ½ TL Kreuzkümmel, ½ TL Curcuma, 1 TL Chiliflocken, 4 Nelken, 2 EL Öl, 1 EL Ingwerpaste, 1 EL Tomatenpaste, 75g Mandelmehl, 1 TL gekörnte Hühnerbrühe, 200ml Sahne, 250ml Wasser

Zeitbedarf: ca. 15 Minuten, plus 30 Minuten Kochzeit

Das Hühnerfleisch in Würfel schneiden, die Zwiebel klein hacken, die Knoblauchzehen fein hacken, die Nelken klein mahlen. Ingwer pürieren.

Das Öl in einem mittelgroßen Topf erhitzen, Zwiebeln und das Nelken-Kardamom-Gemisch darin andünsten und glasig werden lassen. Jetzt Hühnerfleisch, Knoblauch und das Ingwerpüree dazugeben und weitere 4 Minuten unter Rühren durchbraten. Die restlichen Gewürze dazugeben, einige Minuteniterrühren und dabei das Ganze sehr gut durchmischen und durchkochen lassen. Tomatenpüree, Mandelmehl, Wasser, Brühe und Sahne nacheinander einrühren, aufkochen und bei kleiner Flamme dann 15 - 20 Minuten köcheln lassen, bis eine dick-cremige Konsistenz erreicht ist.