

Rezept

Huhn mit Koriander

Ein Rezept von Huhn mit Koriander, am 29.04.2024

Zutaten

- 1 große Zwiebel
- 50 g frischer Ingwer

1/2 Bund Koriandergrün

- 4EL Öl
 - 1 7wiebel

- 4 Knoblauchzehen
- 2 grüne Chilischoten
- 1 kleines Huhn (ca. 1 kg)

Salz

1TL Garam Masala

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | Pro Portion Ca. 410 kcal

Zubereitung

- Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und in Stücke schneiden. Die Chilischoten waschen und die Stielansätze entfernen. Das Koriandergrün waschen und trockenschütteln. Alles in einen Mixer geben und fein pürieren; falls die Masse sehr trocken ist, 1 EL Wasser hinzufügen.
- 2. Das Huhn häuten und in 8 Stücke teilen. Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Würzpaste darin 3 Min. bei mittlerer Hitze unter Rühren anbraten.
- 3. Die Hühnchenteile in den Topf geben, salzen und etwa 10 Min. bei mittlerer Hitze braten, bis das Fleisch gar ist. Zwischendurch regelmäßig umrühren und die Hähnchenteile wenden, damit nichts am Topfboden anklebt.
- 4. Vor dem Servieren die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Das fertige Hühnchen auf Teller verteilen, mit Garam Masala bestreuen und mit den Zwiebelringen garnieren. Dazu schmeckt der Nussige Reis besonders gut.