

## Rezept

# Hühnencurry mit Cashews

Ein Rezept von Hühnencurry mit Cashews, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> Cashewnusskerne	<b>4</b> Hähnchenkeulen (à ca. 250 g)
<b>30 g</b> frischer Ingwer	4-6 Knoblauchzehen
<b>150 g</b> Zwiebeln	<b>2 TL</b> Chiliflakes
Garam Masala	Salz
<b>1 EL</b> neutrales Öl (z. B. Rapsöl)	<b>400 ml</b> Hühnerfond (oder Hühnerbrühe)
2-3 TL frisch gepresster Limettensaft	½ Bund Minze

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

## Zubereitung

1. Die Cashewnusskerne anrösten und auf einem Teller abkühlen lassen. Die Hähnchenkeulen häuten, dabei das sichtbare Fett entfernen. Die Keulen an den Gelenken mit einem Messer trennen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen. Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln schälen und klein würfeln.
2. 150 g Cashewnusskerne im Blitzhacker sehr fein mahlen. Mit Ingwer, Knoblauch, Chiliflakes, 2-3 TL Garam Masala, 1 TL Salz und 4 EL Wasser zu einer geschmeidigen Paste verarbeiten.
3. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Hähnchenteile darin rundum goldbraun anbraten, herausnehmen und salzen. Zwiebeln im Bratfett in 5 Min. glasig dünsten. Paste dazugeben und unter Rühren 5 Min. mitbraten. Hähnchenteile hinzufügen und unter Rühren 5 Min. mitbraten. Mit Fond ablöschen und zugedeckt 10 Min. köcheln lassen.
4. Die übrigen Cashewnusskerne unterrühren und 20 Min. köcheln lassen, bis das Fleisch zart ist. Mit Salz, Limettensaft und Garam Masala kräftig abschmecken. Minze waschen, trocken schütteln, die Blättchen zerplücken und über das Curry streuen.