

Rezept

Huhn in Kokosmilch

Ein Rezept von Huhn in Kokosmilch, am 17.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 1 Brathähnchen (ca. 1,2 kg) | Salz |
| Pfeffer | 2 Zwiebeln |
| 3 Knoblauchzehen | 1 Stück frischer Ingwer (etwa walnussgroß) |
| 1 Zweig Curryblätter (Asienladen) | 2 EL Butterschmalz |
| 1-2 EL Madras-Currypulver | 1 TL Paprikapulver, edelsüß |
| 600 ml Kokosmilch (Dose) | 1-2 EL Limettensaft |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Das Hähnchen in 10 Stücke zerlegen, waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer kräftig einreiben.

2. Zwiebeln schälen und klein würfeln. Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Curryblätter abzupfen.

3. Den Wok erhitzen, das Schmalz heiß werden lassen. Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Curryblätter bei schwacher Hitze unter Rühren 3 Min. braten. Curry- und Paprikapulver anrösten. Kokosmilch und 1 TL Salz unterrühren, Hähnchenteile einlegen und zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze offen 15 Min. kochen, dann zugedeckt bei schwacher Hitze 30 Min. schmoren lassen. Hin und wieder umrühren. Mit Limettensaft und Salz würzen.