

Rezept

Huhn mit Koriander

Ein Rezept von Huhn mit Koriander, am 29.05.2023

Zutaten

- | | |
|----------------------|---------------------------|
| 1 große Zwiebel | 4 Knoblauchzehen |
| 50 g frischer Ingwer | 2 grüne Chilischoten |
| ½ Bund Koriandergrün | 1 kleines Huhn (ca. 1 kg) |
| 4 EL Öl | Salz |
| 1 Zwiebel | 1 TL 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

1. 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.