

Rezept

Königshuhn

Ein Rezept von Königshuhn, am 11.06.2026

Zutaten

1 Huhn (etwa 1,5 kg)	2 Zwiebeln
5-6 Knoblauchzehen	150 g Joghurt
Salz	1 TL Chilipulver
1 TL Garam Masala	1 TL Kurkuma
5 EL Öl	10 Gewürznelken
3 Lorbeerblätter	2 schwarze Kardamomkapseln
1 TL Kreuzkümmel	150 g Tomatenpüree
150 g Cashewkerne	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 825 kcal

Zubereitung

1. Das Huhn häuten und in 8-10 Stücke teilen. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden.

2. Die Hühnerstücke in eine Schüssel geben. Zwiebeln, Knoblauch, Joghurt, Salz, Chilipulver, Garam Masala und Kurkuma hinzufügen und alles gut vermischen.

3. Das Öl in einem Topf erhitzen und Nelken, Lorbeerblätter, Kardamom und Kreuzkümmel darin ½ Min. anrösten.

4. Die gewürzten Hühnerstücke in den Topf geben und 20-25 Min. bei mittlerer Hitze braten, bis sich das Öl an der Oberfläche absondert.

5. Das Tomatenpüree und die Cashewkerne dazugeben und 5 Min. bei schwacher Hitze schmoren lassen. Mit Naan servieren.