

Rezept

# Königshuhn

Ein Rezept von Königshuhn, am 23.04.2024

## Zutaten

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