

Rezept

# Weißes Mandel-Korma-Huhn

Ein Rezept von Weißes Mandel-Korma-Huhn, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>80 g</b> Mandelstifte	<b>200 g</b> Zwiebeln
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>40 g</b> frischer Ingwer
<b>1</b> grüne Chilischote	<b>700 g</b> Hähnchenbrustfilets
<b>2 EL</b> Butterschmalz (oder Ghee)	<b>2 TL</b> Garam Masala
Salz	gemahlener Kardamom
<b>1 Bund</b> Koriandergrün	<b>40 g</b> feste Kokoscreme (Block)
<b>150 g</b> Joghurt	<b>1-2 TL</b> frisch gepresster Limettensaft
<b>1 TL</b> Zucker	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

## Zubereitung

1. Drei Viertel der Mandelstifte im Blitzhacker fein mahlen und in ein Schälchen geben. Mit 100 ml kochend heißem Wasser begießen und die Mandeln quellen lassen.
2. Inzwischen Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden. Die Chilischote halbieren, putzen, waschen und klein würfeln. Die Hähnchenbrustfilets waschen und trocken tupfen. Fett und Sehnen entfernen und das Fleisch in ca. 4 cm große Stücke schneiden.
3. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln darin in 5 Min. glasig dünsten. Den Ingwer und die Chiliwürfel dazugeben und 1 Min. pfannenrühren, den Knoblauch hinzufügen und 30 Sek. mitbraten. Die gequollenen Mandeln mit Garam Masala, ½ TL Salz und 1 TL gemahlenem Kardamom dazugeben. Den Topf vom Herd nehmen und die Mischung mit dem Pürierstab fein pürieren. 100 ml Wasser dazugießen und aufkochen lassen.
4. Die Hühnerfleischstücke und eventuell etwas mehr Wasser dazugeben, sodass das Fleisch gerade bedeckt ist. Das Fleisch darin bei kleiner Hitze in 12 Min. gar ziehen lassen.
5. Inzwischen die restlichen Mandelstifte in einer kleinen Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Das Koriandergrün waschen und trocken tupfen, die Blätter fein hacken.
6. Die Kokoscreme in dem Curry schmelzen lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Den Joghurt unter das Curry rühren. Das Curry mit dem Limettensaft, Zucker und Salz abschmecken. Mit den gerösteten Mandelstiften und Koriandergrün bestreuen und mit gemahlenem Kardamom bestäuben.