

Rezept

Würziges Limettenhuhn

Ein Rezept von Würziges Limettenhuhn, am 28.06.2026

Zutaten

200 g Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
30 g frischer Ingwer	1 Bio-Limette
10-12 getrocknete Curryblätter	150 g Joghurt
1 EL Currypulver (nach Geschmack)	Salz
700 g Hähnchenbrustfilets	2 grüne Chilischoten
1 EL Butterschmalz (oder Ghee)	1 TL braune Senfkörner
40 g feste Kokoscreme (Block)	4 Stängel Minze

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln. Die Limette heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Die Limette halbieren, aus einer Hälfte 3 TL Saft auspressen, die andere Hälfte in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Curryblätter zwischen den Fingern zerbröseln. Mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Limettenschale im Blitzhacker zu einer Paste verarbeiten. Mit Joghurt, Currypulver und 1 TL Salz verrühren.
3. Die Hähnchenbrustfilets waschen und trocken tupfen, Fett und Sehnen entfernen. Das Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden, mit der Würzmischung verrühren und zugedeckt im Kühlschrank 2 Std. marinieren.
4. 100 ml Wasser im Wok aufkochen lassen. Das Fleisch samt Marinade dazugeben, aufkochen und bei mittlerer Hitze 12 Min. köcheln lassen, dabei häufig umrühren.
5. Inzwischen die Chilischoten halbieren, putzen, waschen und klein würfeln. Das Butterschmalz erhitzen, die Senfkörner darin braten, bis es knistert. Die Chilis dazugeben und unter Rühren kurz mitbraten. Diese Mischung zum Fleisch geben und 5 Min. mitgaren, bis das Fleisch gar ist.
6. Die Kokoscreme in der Sauce schmelzen lassen. Die Sauce mit Limettensaft und Salz abschmecken. Mit den Limettenscheiben anrichten. Die Minze waschen und trocken schütteln, die Blätter eventuell hacken und über das fertige Curry streuen.