# Rotes Hühner Curry
# Red Chicken Curry

Rotes Hühner Curry, auch bekannt als Red Chicken Curry, ist ein intensives und aromatisches indisches Gericht. Der Geschmack ist eine harmonische Mischung aus der Schärfe von Chili und der Tiefe von Gewürzen wie Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma und Garam Masala.
Die Sauce ist oft auf Tomatenbasis und wird manchmal auch mit Kokosmilch oder Sahne verfeinert, was ihr eine cremige Konsistenz und eine leichte Süße verleiht. Das Hühnerfleisch wird in dieser würzigen Sauce gekocht, wodurch es zart und saftig bleibt.

Herkunft: Indien
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

## Zutaten für 4 Portionen

900 g Hühnchenfleisch
6 Zehen(n) Knoblauch
4 cm Ingwer
2 Tomate(n)
1 EL Tomatenmark
1 TL Kreuzkümmelsamen
4 EL Öl
3 Zwiebel(n)
4 TL Madras Chilipulver
3 TL Koriander gemahlen
½ TL Kurkuma gemahlen
1 TL Garam Masala
1 Prise Salz
1 TL Apfelessig


Rotes Hühner Curry

## Vorbereitung

Falls Hühnerknochen vorhanden sind, daraus eine Brühe zubereiten. Durch ein Sieb gießen und 750 ml beiseite stellen. Den Knoblauch, Ingwer, Tomaten, Tomatenmark und Kreuzkümmelsamen im Mixer pürieren. Die Zwiebeln schälen und hacken.

## Zubereitung

Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin mit leichter Farbe anschwitzen. Das Chilipulver unterrühren und bis 5 zählen. 4 Esslöffel Wasser zugeben, gut umrühren und zum Kochen bringen. Gemahlenen Koriander und Kurkuma unter ständigem Rühren 1 Minute mitkochen. Garam masala untermischen, mit etwas Wasser beträufeln und 1 Minute gut umrühren. Die Hühnerstücke und etwa 1 Teelöffel Salz zugeben und das Huhn in den Gewürzen 5 Minuten anschmoren. Dabei ständig wenden, damit das Fleisch nicht am Topfboden ansetzt. Nach 3 Minuten das Tomatenpüree einrühren. Nach weiteren 2 bis 3 Minuten die Hühnerbrühe oder die gleiche Menge Wasser zugießen und das Fleisch gar schmoren. Sobald das Fleisch weich ist, den Essig unterrühren und noch 1 Minute durchziehen lassen. Heiß servieren.

© 2026 coquina.de