Huhn mit Cashewnüssen in schwarzen Gewürzen
Kaala Masala Murgh

In Maharaschtra, einem indischen Bundesstaat, gibt es eine Mischung aus gemahlenen Gewürzen, die kaala masala heißt und für die Zubereitung vieler Gerichte verwendet wird. Kaala bedeutet »schwarz«. Die Mischung besteht aus dunklen Gewürzen. Sie ähnelt dem garam masala, enthält aber zusätzlich noch Koriandersamen und Kreuzkümmel. Dieses sämige, nussige Hühnercurry wird mit einer großen Menge ganzer und zerstoßener Cashewnüsse zubereitet und dazu schmeckt Brot oder auch Zitronenreis.

Herkunft: Indien
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
1 Huhn
100 g Kokosraspel
12 Zehen(n) Knoblauch
3 cm Ingwer
2 ½ EL Koriandersamen
1 ½ TL Kreuzkümmelsamen
6 Chilischote(n) getrocknet
6 Gewürznelke(n)
1 Stange(n) Zimt
225 g Cashew-Nüsse
1 Zwiebel(n)
5 EL Öl
1 Prise Salz


Huhn mit Cashewnüssen

Vorbereitung
Die Zwiebel und den Ingwer schälen und hacken. Das Huhn in 8 Stücke schneiden und die Haut entfernen. Die Kokosraspel, den Knoblauch, Ingwer, Koriandersamen, Kreuzkümmelsamen, rote Chilischoten, Nelken und die Zimtstange in einer großen Pfanne bei niedriger Temperatur ohne Fettzugabe rösten. Nach 5 Minuten 50 g der Cashewnüsse und die Zwiebel zugeben und weitere 10 Minuten unter ständigem Rühren rösten. Den Herd ausschalten und die Gewürzmischung abkühlen lassen. Zusammen mit 180 ml Wasser im Mixer oder in der Küchenmaschine zu einer ganz feinen, glatten Mischung verarbeiten. Von den restlichen Cashewnüssen 25 g mit ein wenig Wasser im Mörser zu einer glatten Paste verarbeiten und beiseite stellen.
Hinweis: Beim Zerkleinern der Gewürze und der Cashewnüsse sollten Sie darauf achten, dass die entstehende Paste ganz fein und glatt ist, weil das Curry sonst aussieht, als sei es geronnen. Um diese glatte Konsistenz zu erhalten, müssen Sie Gewürze und Nüsse entsprechend lange im Mixer oder in einer Küchenmaschine pürieren.

Zubereitung
Das Öl in einem Topf erhitzen und die Gewürzmischung darin bei niedriger Temperatur 10

© 2026 coquina.de

Minuten braten. Die Cashewpaste und Salz zugeben und weitere 2 bis 3 Minuten braten. Die Hühnerstücke hineingeben, die Hitze auf mittlere Temperatur stellen und das Fleisch 5 Minuten unter mehrmaligem Wenden anbraten. 750 ml Wasser zugießen und zugedeckt bei niedriger Temperatur 10 Minuten köcheln lassen. Die restlichen Cashewnüsse unterrühren und das Huhn fertig garen. Das dunkle Hühnercurry mit ganzen Cashewnüssen sollte eine sämige Konsistenz haben.

© 2026 coquina.de