

# Rezept für Indisches Hähnchencurry in Kokosnussmilch

VON Marike

## ZUTATEN

4 EL Öl	200 g Schmand
2 Lorbeerblätter	5 EL Kokoscreme
1 TL Currypulver	oder Kokosmilch, aus der Dose
1 TL Kurkuma	1 TL Salz
20 g Ingwer, fein gehackt	1 Würfel Hühnerbrühe
2	
Zehen Knoblauch, gehackt	
4 Zwiebeln, gehackt	
1 TL Cayennepfeffer	
750 g	
Hähnchenbrustfilet, gewürfelt	
200 g Sahne	



PORTIONEN  
4 Portionen

ZEIT  
45 Min

## ZUBEREITUNG

Das Öl bei mittlerer Temperatur erhitzen und Ingwer und Knoblauch darin anbraten.

Die Zwiebeln glasig braten.

Lorbeerblätter, Currypulver, Kurkuma und Cayennepfeffer dazugeben und kurz anbraten.

Hähnchen dazugeben und anbraten.

Sahne, Schmand, Kokoscreme bzw. -milch, Salz und den Würfel Hühnerbrühe dazugeben und aufkochen.

Deckel schließen und 15 min auf niedrigster Stufe köcheln lassen.

Dazu passt Reis.



Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

## ZUBEREITUNG



↪ Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.