

## Kapmalaiisches Hühner-Curry

*Malaiische Currys zeichnen sich durch ihre Aromenvielfalt aus und sind meist milder als indische Currys.*

- 1 großes Huhn, zerteilt  
oder 1  $\frac{1}{2}$  kg Hühnerschenkel
- Salz, gemahlener schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl
- 2 große Zwiebeln, in dicke Ringe geschnitten
- 1-2 grüne Chilischoten, entkernt und fein geschnitten
- 2 Stangen Kassia oder Zimt
- 1 TL zerdrückter Knoblauch
- 1 TL zerdrückter grüner Ingwer
- 1 EL geröstetes Masala
- 1 TL Kurkuma
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL gemahlener Koriander
- $\frac{1}{2}$  TL gemahlenes Kardamom
- 3-4 große reife Tomaten, blanchiert, enthäutet und geschnitten
- 500 ml warme Kokoscreme oder Hühnerbrühe

Haut vom Fleisch lösen, Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin goldbraun anbraten. Chilischoten, Kassia oder Zimt, Knoblauch, Ingwer, Masala, Kurkuma, Kümmel, Koriander und Kardamom zufügen und 30 Sekunden schmoren. Tomaten und Kokoscreme oder Hühnerbrühe zugeben.

Hühnerfleisch zu den Gewürzen geben und zugedeckt bei schwacher Hitze 45-50 Minuten gar kochen. Abschmecken. Curry auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit Reis und Sambals servieren.

*Für 4-6 Personen*