# Hähnchen-Curry
# Chicken Masala

Chicken Masala aus Südafrika ist ein würziges und aromatisches Gericht, das oft in der südafrikanischen Küche zu finden ist. Es kombiniert verschiedene Gewürze und Zutaten, um einen tiefen, reichen Geschmack zu erzeugen. Hier sind einige Varianten und typische Zubereitungsmethoden:
Chicken Masala Biryani
Eine beliebte Variante ist das Chicken Masala Biryani, bei dem das Huhn mit Reis und Gewürzen wie Garam Masala, Kreuzkümmel, Koriander und Kurkuma kombiniert wird. Das Gericht wird oft in Schichten gekocht, wobei der Reis und das gewürzte Huhn separat zubereitet und dann zusammen gebacken werden.
Einfache Chicken Masala
Eine einfachere Version besteht darin, Hühnerstücke in einer würzigen Tomaten-Kokosmilch-Sauce zu kochen. Die Sauce enthält oft Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und eine Mischung aus Masala-Gewürzen. Das Huhn wird zuerst angebraten und dann in der Sauce geschmort, bis es zart ist.
Dieses Gericht wird oft mit Reis, Naan oder Roti serviert und ist ein echter Genuss für Liebhaber würziger Speisen.

Herkunft: Südafrika
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 1 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten

## Zutaten für 4 Portionen

1 Kilogramm Hühnchenfleisch
2 TL Garam Masala
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Koriander
1 TL Kurkuma
3 Zehen(n) Knoblauch
1 EL Ingwer
1 Chilischote(n) grün
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
2 EL Öl
5 EL Öl zum Bestreichen
2 Tomate(n)

Chicken Masala

## Vorbereitung

Das Hähnchen in mundgerechte Stücke zerkleinern, den Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Die Chilischote fein hacken, bei Bedarf vorher die Kerne entfernen (Hände waschen nicht vergessen!!!). Die Tomaten in Spalten schneiden.

## Zubereitung

Die Gewürze zusammen mit Knoblauch, Ingwer, Chili, Salz und Pfeffer vermengen. 2 EL Öl hinzufügen und zu einer Paste verarbeiten. Die Hähnchenstücke damit einreiben und mindestens 1 Stunde stehen lassen. Das Fleisch in eine feuerfeste Form legen, mit Öl bestreichen und im Backofen bei 180 °C etwa 45 Minuten braten. Anschließend auf eine Servierplatte legen und mit Tomaten- und Zitronenspalten garnieren. Mit gelbem Reis servieren.

© 2025 coquina.de