

# CHICKEN MADRAS

## Rezept aus Malaysia

Für 4 Personen

### Zutaten:

- 1 Zwiebel, geschält und gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen
- Daumengroßes Stück Ingwer, geschält
- ½ rote Chili
- 1 EL Pflanzenöl
- ½ EL Kurkuma
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL gemahlener Koriander
- 1-2 TL Chilipulver (je nach Geschmack)
- 4 Hühnerbrüste, in Stücke geschnitten
- 400g gehackte Dosentomaten
- Kleine Packung Koriander, gehackt

### Zubereitung

1. Die geviertelte Zwiebel, Knoblauchzehen, Das Ingwerstück und die ½ rote Chili in einer Küchenmaschine zusammen mixen, bis es zu einer groben Paste wird.
2. Das Pflanzenöl in einem großen Topf erhitzen und die Paste dazugeben. 5 Minuten anbraten, bis sie weich ist. Wenn es anfängt, in der Pfanne kleben zu bleiben, fügen Sie einen Spritzer Wasser hinzu.
3. Kurkuma, Kreuzkümmel, gemahlene Koriander und Chilipulver hinzugeben und gut verrühren und alles für ein paar Minuten kochen, um die Gewürze ein wenig zu rösten. Dann fügen Sie die Hühnerbrust, in Stücke geschnitten, dazu. Alles umrühren bis Sie sicher sind, dass alles mit der Gewürzmischung bedeckt ist.
4. Kochen Sie alles, bis das Huhn beginnt blass zu werden. Danach einen kleinen Spritzer Wasser hinzufügen, wenn es anfängt an der Pfanne zu kleben.
5. Die gestückelten Tomaten hinzu geben, mit einer großen Prise Salz würzen und bei schwacher Hitze 30 Minuten kochen, bis das Huhn zart ist.
6. Eine kleine Packung Koriander mit einrühren und mit Reis oder Naan Brot servieren.



[mission-einewelt.de/  
festderweltweitenkirche-2020/](https://mission-einewelt.de/festderweltweitenkirche-2020/)



**Mission  
EineWelt**