

# Chicken Mango

## Zutaten

180 g Hähnchenbrustfilet

1 EL Öl

Haselnussgroßes Stück Ingwer, gewürfelt

Chili

1 TL Currypaste, gelb

1 TL Mangochutney

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

1 Msp. Kurkuma

1 Msp. Garam Masala

1 Msp. Kreuzkümmel

1 Zwiebel (in Viertelringen)

2 EL Sojasauce

150ml Kokosmilch

½ reife Mango (geschält, gewürfelt)

1 Msp. Instantbrühe

## Zubereitung

Knoblauch sehr fein hacken, Zwiebel in Viertelringe schneiden. Hühnerbrust waschen, säubern und in Würfel schneiden.

1 TL Öl erhitzen, Ingwer, Chili, Mangochutney und Currypaste in das heiße Öl geben und anschwitzen bis die Paste anfängt zu duften. Alles aus der Pfanne nehmen.

Restliches Öl in den Wok geben und darin die Hühnerwürfel anbraten, bis sie Farbe annehmen. Gewürzmischung mit Kurkuma, Kreuzkümmel, Garam Masala, Knoblauch und Zwiebeln zu dem Hühnerfleisch geben und kräftig rühren, bis sich die Würzzutaten gut mit dem Fleisch vermischt haben. Mit Sojasauce und Kokosmilch ablöschen. Gewürfelte Mango und Instantbrühe dazu geben und bei starker Hitze unter Rühren in 2-5 Min. sämig einkochen lassen.