

Vindaloo

Zutaten

200g Hühnchenbrust
30ml Malzessig
1 TL Koriander
¼ TL Kreuzkümmel
Chili
½ TL Kurkuma
1 Msp Kardamom
1 cm Stück Ingwer
1 Knoblauchzehe (gehackt)
1 Nelke
Salz
2 Pfefferkörner
1 Msp Zimt
2 Curryblätter
1 TL Öl
1/5 TL Senfkörner
1 EL Saure Sahne
Evtl. Wasser

Zubereitung

Essig, Koriander, Kreuzkümmel, Chili, Kurkuma, Kardamom, Ingwer, Knoblauch, Pfeffer, Nelke, Zimt und 1 Prise Salz zu einer Paste mixen, evtl. etwas mehr Essig. Fleisch in mundgerechte Stück schneiden, mit der Paste marinieren, das Curryblatt oben drauf packen und mindestens 8 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Ca. 30 Minuten vor Kochbeginn das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen.

Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Die Senfkörner bei geringer Hitze unter Rühren rösten bis sie springen und duften. Das marinierte Fleisch mit Marinade in den Topf geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und abgedeckt 30 Minuten schmoren lassen, eventuell Wasser hinzugießen. Anschließend die saure Sahne einrühren und die Sauce bei offenem Deckel einkochen.