

Chicken Korma

Zutaten

180g Hühnerbrustfilet
1 kleine Zwiebel
1 Nelke (ohne Stiel)
1 Msp Kardamom
1 Zehe Knoblauch
 $\frac{3}{4}$ TL Ingwer
1 TL Öl (Pflanzenöl)
 $\frac{1}{2}$ TL Koriander
 $\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel (Cumin)
1 Msp Kurkuma
Chili
1 TL Tomatenmark
30 g Mandel(n), gemahlen
100 ml Hühnerbrühe
3 EL Saure Sahne
Salz und Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

Das Hühnerfleisch in mundgerechte Würfel schneiden, die Zwiebel klein hacken, die Nelken im Mörser klein mahlen. Zwiebeln mit Nelken und Kardamom mischen und im Öl andünsten und glasig werden lassen. Jetzt Hühnerfleisch, Knoblauch und den Ingwer dazugeben und weitere 4 Minuten unter Rühren durchbraten. Die restlichen Gewürze dazugeben, einige Minuteniterrühren und dabei das Ganze sehr gut durchmischen und durchkochen lassen. Tomatenpüree, Mandelmehl, Brühe und Sahne nacheinander einrühren, aufkochen und bei kleiner Flamme dann 15-20 Minuten köcheln lassen, bis eine dick-cremige Konsistenz erreicht ist.