

Indisches Madras Curry

Gesamtzeit: 20 min.

Portionen: 2



Zutaten:

2 Kartoffeln
1 Tomate
1 Spitzpaprika rot
1 Limette
1 Chilischote rot
3 Scharlotten
1 Curry Madras Paste 90g
Langkornreis 150g
300g Hähnchenbrustfilet
100ml Kokosmilch

Anweisungen:

Spitzpaprika halbieren, Kerne entfernen. Gemüse putzen und waschen. Kartoffeln schälen und in 1cm große Würfel schneiden.

Chilischote längs halbieren und fein hacken. Limette auspressen und den Saft bereitstellen.

Hähnchenbrustfilet in mundgerechte Stücke schneiden. Öl in goldgelb anbraten.

Schalotten dazugeben und 2 min. anschwitzen. Kartoffeln, Tomaten Paprika und Chilischote hinzugeben und 4 min. mitbraten.

Curry Madras Paste unterrühren und bei mittlerer Hitze 2 min. mitbraten.

100ml Kokosmilch dazugeben, kurz aufkochen lassen und 15 min. abgedeckt köcheln.

Reis waschen, 900ml Wasser und 1 EL Salz kochen (10-15 min.) und durch ein Sieb abgießen.

Curry Madras mit Limonensaft, Salz und Pfeffer (evtl. indisches Feuerchili) abschmecken.

Fertiges Gericht mit frischem Koriander bestreuen.