

Muslimisches Curry (Gäng Mussaman)

Zutaten:

500 g Hühnerfleisch
2 Zwiebeln
1 Zimtstange
4 Kardamomsamen
3 EL brauner Zucker
2 TL Chilipaste
3 EL Fischsauce (Nam Pla)
3 EL Tamarindensauce
2 Lorbeerblätter
1 l dünne Kokosmilch
50 g ungesalzene Erdnüsse

Zubereitung:

- Hühnerfleisch in Streifen schneiden.
- Zwiebeln klein würfeln.
- Kardamomsamen und Zimtstange in einer Pfanne ca. 8 Minuten rösten.
- Chilipaste und halbe Menge Kokosmilch in einem Topf erhitzen.
- Kurz aufkochen lassen.
- Das Fleisch hinzufügen und ca. 10 Minuten garen.
- Restliche Kokosmilch dazugeben und zum Kochen bringen.
- Alle weiteren Zutaten hinzufügen.
- Nochmals 10 Minuten köcheln lassen.
- Kardamomsamen, Zimtstange und Lorbeerblätter entfernen.
- Servieren mit asiatischem Duftreis.