

Geflügelcurry aus Sri Lanka

Zutaten für:

4 Portionen

1	Essl.	Öl zum braten
8		Poulet Oberschenkel mit Knochen
1		Zwiebel, gehackt
10		Getrocknete ganze rote Chilis
1	Teel.	Ganze schwarze Pfefferkörner
1	Teel.	Kreuzkümmel
2	Essl.	Ganze Koriandersamen
1	Teel.	Dunkle Senfkörner
1	klein.	Zimtstange, in Stücke gebrochen
2		Knoblauchzehen, zerdrückt
2	Essl.	Tamarindenpaste(alternativ etwas Zitronensaft)
250	ml	Kokosmilch
100	Gramm	Blattspinat, frisch
1/2	Tasse	Cashew-Kerne, in 1 TL Öl goldgelb gebraten

Zubereitung:

Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Die Fleischstücke darin anbraten, bis sie goldbraun sind. Dann in einen Topf mit Deckel legen.

Die Zwiebel in der Bratpfanne bei mittlerer Hitze anbraten - sie dürfen leicht braun werden. Dann die Zwiebeln über die Hühnerstücke verteilen.

Chilischoten, Pfeffer, Kreuzkümmel, Koriander, Senfkörner und Zimt in die Pfanne geben und kurz erwärmen. Dann die Gewürze in einer Gewürzmühle oder Mörser zu einem feinen Pulver zermahlen.

Gewürze, zerdrückten Knoblauch und Tamarindenpaste zum Fleisch geben.

Das Fleisch in der Pfanne kurz mit den Zwiebel und den Gewürzen umrühren.

Kokosmilch dazu geben, zudecken und zum Kochen bringen. 30 Minuten leicht köcheln lassen bis das Huhn gar ist.

Spinatblätter dazu geben, kurz kochen lassen (2-3 Minuten).

Zum Anrichten die gerösteten Cashew-Kerne darüber streuen.