

Aus Madagaskar: Curry-Hähnchen mit einer pikanten Tomaten

Beilage – Curry Poulet et Rougail Tomates

Zutaten für 4 – 6 Personen

- 6 Hähnchenschenkel
- ca. 2 Esslöffel Öl
- 2 Tomaten
- 300 g Zwiebeln
- 1 Sträußchen Thymian
- 3 Nelken
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Essl. Currypulver
- ½ l Wasser
- 1 Frühlingszwiebel, fein gehackt

Das Currypulver aus einem Asialaden schmeckt anders als ein gängiges Produkt aus dem Supermarkt. Wichtig ist auch, dass es relativ frisch ist, es verliert ziemlich schnell an Geschmack.

Zutaten für die Würzpaste

- 1 Frühlingszwiebel
- 3- 4 Knoblauchzehen
- 1 daumengroßes Stück frischen Ingwer, geschält
- 1 gestrichener Esslöffel grobes Meersalz
- 1 Teelöffel Pfefferkörner

Zutaten für die Rougail Tomates

- 2 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 kleines Stück frischen Ingwer, geschält
- 1 Esslöffel getrocknete Schale von Kaffir-Limetten (z. B. im Asialaden erhältlich)
- 1 kleiner TL Salz
- Saft einer halben Zitrone

- 1 Frühlingszwiebel, fein gehackt

Zubereitung der Rougail Tomates

- Die Tomaten mit dem Messer in ganz feine Würfel schneiden - oder nur grob würfeln und im Mixer so zerteilen, dass noch kleine Stückchen übrig sind.
- Die Zwiebel und den Ingwer sehr fein hacken.
- Alle Zutaten gründlich vermengen. Mit Frühlingszwiebelstücken bestreuen.

Die Würzpaste

- Die Zwiebeln und Knoblauchzehen nur grob zerhacken, den Ingwer feiner hacken, denn er ist faserig und lässt sich nicht so leicht zerpressen.
- Zusammen mit Salz und Pfefferkörnern im Mörser oder im Mixer bearbeiten, bis ein sämiger Brei entsteht.
- Beiseite stellen.

Zubereitung des Hähnchencurrys

- Die Zwiebeln in dünne Streifen und die Tomaten in Würfel schneiden.
- In einem großen Topf oder einer Pfanne das Öl erhitzen und die Hähnchenschenkel von beiden Seiten kräftig bräunen lassen. Aus dem Topf nehmen. In dem Öl die Zwiebelstreifen unter stetigem Rühren weich und goldbraun werden lassen.
- Thymian, Lorbeer und Nelken einrühren. Dann die Würzpaste gründlich einrühren.
- Die Tomatenwürfel dazu geben, das Currypulver einrühren und zum Schluss das Wasser dazu gießen.
- In den Sud die angebratenen Hähnchenkeulen legen, den Topf schließen. Aufkochen lassen und dann bei mittlerer Temperatur ca. ½ Stunde garen lassen, bis das Fleisch weich ist. Gelegentlich die Fleischstücke wenden, damit sie im Sud garen und rundherum currygelb werden.
- Mit Rougail Tomates und Reis servieren.

Guten Appetit!

Rezept: Patricia Hunscher

Autorin: Susanne Kabisch