

INDISCHE KÜCHE

## Chicken Hyderabadi

... ein indisches Hühnchengericht mit Aromen von Minze und Koriander aus Hyderabad



### Rezept für 6 Personen

- 1 kg Hühnerbrustfilet
- 3 Zwiebeln
- 400 g griechischer Joghurt 10 %
- 2 EL [\\*Ingwer-Knoblauchpaste](#)
- 2 Zimtstangen je ca. 5 cm
- 5 Nelken
- 8 schwarze Pfefferkörner
- 4 grüne Kardamomkapseln
- 1 TL [\\*Kreuzkümmelpulver](#)
- 2 TL Korianderpulver
- 10-15 grüne Chilis, die großen milden
- 1 Bund frischer Koriander
- 1 Bund frische Minze
- 2 TL gehackter frischer Ingwer
- ½ TL Kurkuma
- 2 EL Zitronensaft

- ½ -1 Tasse \*Ghee (ersatzweise Butterschmalz), ich verwende immer Ghee bei indischen Gerichten
  - 10 Cashewkerne ungeröstet und ungesalzen
  - Salz nach Geschmack
  - Wasser
1. Zuerst schäle ich die Zwiebeln und schneide sie in feine Scheiben und brate sie in einer Pfanne mit etwas Ghee oder Butterschmalz knusprig braun. Auf Küchenkrepp legen und entfetten
  2. Dann mahle ich die Gewürze. Dazu gebe ich die Zimtstangen, Nelken, den grünen Kardamom, die Pfefferkörner, Kreuzkümmel und Korianderpulver in einen Mixer und mahle die Gewürze zu feinem Pulver und stelle sie in einer kleinen Schüssel beiseite
  3. Die Cashewkerne ebenfalls in den Mixer geben und fein mahlen und beiseite stellen
  4. Dann gebe ich die in Stücke geschnittenen Chilis, den gehackten Ingwer, die Korianderblätter (einige Blättchen zum garnieren zurück behalten), den Zitronensaft und die gebratenen Zwiebeln ebenfalls in den Mixer und verarbeite alles zu einer Paste. Das ist die Masala ( Gewürzmischung) für unser Chicken Hyderabad
  5. Diese Gewürzmischung gebe ich in eine größere Schüssel und vermische sie mit der der Ingwer-Knoblauchpaste und dem Joghurt
  6. Das Hühnerbrustfilet schneide ich in gulaschgroße Würfel und gebe sie ebenfalls in die Schüssel mit der Joghurtmischung und vermenge nun alles gründlich und marinieren alles ungefähr 1 Stunde im Kühlschrank
  7. Das marinierte Hühnchen nehme ich aus dem Kühlschrank und lasse es Zimmertemperatur annehmen
  8. Dann erhitze ich ½ Tasse Ghee (ich weiß, das ist viel, aber das muss so 😊). In Malaysia hat die Köchin von einer bis zwei Tassen gesprochen, aber das ist mir echt zu viel des Guten. 😊 Wer mag, kann das aber gerne machen, es schmeckt dann noch ein bisschen buttriger. In einer Pfanne mit hohem Rand brate ich alles unter Rühren an, bis an den Seiten und oben das Öl austritt. Nun gebe ich Salz und das Kurkumapulver dazu und lasse alles ca. 15 Min. köcheln. Jetzt gebe ich ½ Tasse Wasser hinzu und lasse alles bei niedriger Hitze vor sich hin köcheln, bis das Fleisch zart ist. Zum Schluss rühre ich noch gemahlene Cashewkerne unter und lasse alles noch ein paar Minuten köcheln, bis die Soße schön cremig ist
  9. Jetzt schmecke ich nochmal ab und richte es in Schalen oder auf Tellern an und garniere das köstliche Chicken Hyderabad mit ein paar Korianderblättchen

Die Angabe Tassen bezieht sich auf normale Kaffeetassen, nicht auf den großen Kaffeepott

♥ Viel Spaß beim nachkochen und Guten Appetit ♥