



Malaiisches Curryhuhn ...lecker und cremig mit Kokosmilch



Rezept Malaiisches Curryhuhn für 4 Personen

- 8 Drumsticks (Hühnerunterkeulen)
 - 3½ EL Currypulver
 - 1 EL Sojasoße
 - 5 getrocknete Chilischoten
 - 5 *[Macadamianüsse](#)
 - 3 Knoblauchzehen
 - 3 Schalotten
 - 1 Stück Ingwer, ca. 2 cm
 - 3 EL Rapsöl
 - 300 ml Wasser
 - 2 Kartoffeln
 - 1 Stängel Zitronengras
 - 1 Zwiebel
 - 5 *[getrocknete Curryblätter](#)
 - 300 ml Kokosmilch
 - Salz
 - Zucker
1. Die Hähnchenkeulen nach Belieben häuten und mit Curry und Sojasoße einreiben und marinieren
 2. Die getrockneten Chilischoten in lauwarmem Wasser ca. 30 Min. einweichen, dann längs aufschneiden und die Kerne entfernen
 3. Die Chilischoten, die Macadamianüsse, Knoblauch, Schalotten, Ingwer und Currypulver in einem Mixer zu einer Paste mixen
 4. Kartoffeln schälen und in größere Würfel schneiden
 5. Vom Zitronengras die äußeren Blätter entfernen und das untere Ende abschneiden, aber nicht zuviel. Dann mit einem breiten Messer platt drücken. So entfalten sich die ätherischen Öle
 6. Das Rapsöl in einem größeren Topf erhitzen und die Paste bei mittlerer Hitze anbraten bis sich oben ein öliger Film bildet. Das duftet genial

<https://www.mjpics.de/rezepte/blog/malaiische-k%C3%BCche/>

7. Die Drumsticks dazu geben und unter wenden anbraten, bis sie von der Paste überzogen sind und die Flüssigkeit verdampft ist
8. Das Wasser in den Topf geben und alles bei großer Hitze aufkochen lassen
9. Die Kartoffeln, die Zwiebeln, das Zitronengras, die getrockneten Curryblätter und die Kokosmilch dazu geben
10. Wieder aufkochen lassen, auf mittlere Hitze schalten und ca.35 bis 40 Min. köcheln lassen

Jetzt noch salzen und eventuell ein wenig Zucker dazu geben und servieren