



Chicken Curry chez Fadi Art

Zutaten

- 500g Hähnchenbrust
- ca. 200g Brokkoli
- Jeweils ein roter und gelber Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Finger Ingwer
- 6 Knoblauchzehen
- 3 Stück Kardamom
- 100ml Speiseöl
- 30ml Sojasauce
- 2 EL Thai Red Curry
- 1EL Curry Massala Gewürzmischung
- 6 Curryblätter
- 1EL Currypulver
- 1EL Paprikapulver
- Salz
- 1/2TL Pfeffer
- 1EL Kartoffelmehl(mit ca 50ml verrühren)
- Etwas Wasser nach Bedarf
- Kirschtomaten zum garnieren (optional)

Zubereitung

1. Hähnchenbrust in Streifen schneiden
2. Brokkoli in mundgerechten Stücken schneiden
3. Paprika und Zwiebeln ebenfalls in feineren Stücken schneiden
4. (Optional, nur zum Garnieren)Kirschtomaten in zwei schneiden
5. Ingwer, Knoblauch und Kardamom in einer Mörser grob mahlen oder in sehr feinen Stücken schneiden

6. Speiseöl in einem Topf erhitzen
7. Die Hähnchen Streifen hineingeben mit Salz, Pfeffer, Currypulver, Paprikapulver und gut rühren
8. Beim ständigen Rühren goldbraun braten
9. Curry Massala Gewürzmischung hinzugeben und beim ständigen rühren ca. 2 Minuten braten
10. Dann die Sojasauce und die Zwiebeln hinzugeben, verrühren und ca. 2 Minuten braten
- 11 Paprika, Thai Red Curry und Curryblätter hinzugeben, gut verrühren und zugedeckt ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen
12. Brokkoli, Ingwer-Knoblauch-Kardamom Mischung hinzufügen und gut vermischen
- 13 Kartoffelmehl in ein Bisschen Wasser lösen und dazu geben, gut vermischen und zugedeckt ca. 2 Minuten köcheln lassen, fertig

Bon appétit!

Deine Fadi