

Indisches Curry mit Pouletfleisch (4 Personen)

Zutaten: 400g Pouletbrust
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Aubergine
1 Peperoni
2 EL Currypaste
0.5 EL Sambal Olek
wenig Ingwerpulver
wenig Pfeffer
wenig Salz
250ml Kokosnussmilch
1 Büchse Tomaten, geschält und gehackt
1 Limette
Nach Belieben griechischer Jogurt
wenig Öl
wenig Salz

Zubereitung:

Öl, Zwiebeln, Knoblauch und Currypaste im Wok erhitzen, Kokosnussmilch und Tomaten dazugeben, mit Pfeffer, Ingwerpulver, Sambal Olek und Salz abschmecken. Geschnittenes Gemüse dazugeben und etwa 20min leicht köcheln lassen. Anschliessend das Fleisch und den Saft einer Viertel Limette beugeben. Noch einmal 20min köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Griechischer Jogurt in eine Schüssel geben, Limetten auf einen Teller legen und beides auf den Tisch stellen zum beliebigen Abschmecken. Curry auf einem Teller anrichten und z.B. mit Trockenreis servieren.