

Scharfes Hühnercurry



400g Pouletbrust

in Würfel schneiden

1-2 Zwiebeln

1-2 Peperocini

2 El Öl

in Spalten schneiden

in einer Bratpfanne erhitzen

Peperocini und Zwiebeln kurz
anbraten

½ Kl. Chilipulver

1 Kl. Kurkuma

1 Kl. Koriander gemahlen

½ Kl. Kreuzkümmel

mitbraten.

Fleischwürfel zugeben und

mitbraten.

darüber streuen.

Salz, Pfeffer

1 dl Kokosmilch

½ dl Wasser

vermischen und dazugiessen.

Zugedeckt ca. 10 Min. leicht

köcheln lassen.

1 ½ dl. Kokosmilch

dazugiessen und nochmals ca. 10

Min. köcheln lassen.