

Chicken mit Mina's Curry

Für 4 Personen im Wok:

- ca. 800g ausgelöste Hähnchenkeulen
 - 2 mittelgroße Karotten
 - Brokkoli
 - ½ Spitzkohl
 - 1 Chillischote
 - 1-2 Knoblauchzehen
 - 2-3 EL Sesam- oder Erdnussöl
 - Salz, Pfeffer
 - 200ml Kokosmilch
- und Minas Curry!

Zubereitung:

1. Die ausgelösten Hähnchenkeulen in mundgerechte Stücke schneiden und in einer Schüssel mit 2 TL Minas Curry bestreuen und gut durchmischen.

2. Das Gemüse putzen. Sie können die Karotten in Scheiben oder Stifte schneiden, wie Sie es mögen. Den Brokkoli in die einzelnen Röschen unterteilen und den Spitzkohl in feine Scheiben schneiden.

Den Knoblauch und die Chilli fein hacken und bei Seite stellen.

3. Den Wok vorheizen und das Öl darin erhitzen. Dann das Fleisch portionsweise anbraten und bei Seite Stellen. Nicht zu scharf anbraten, damit die Gewürzmischung nicht verbrennt.

4. Mit einem weiteren EL Öl zuerst den Knoblauch und die Chilli anrösten, im Anschluss das Gemüse dazugeben und anschwitzen, bis eine gute Bissfestigkeit erreicht ist. Das Fleisch dazugeben und das Ganze mit der Kokosmilch ablöschen. Sollte es nicht genug Flüssigkeit sein, kann auch noch etwas Geflügelbrühe zugegen werden.

Alles noch ca. 10 min sanft köcheln lassen und mit Minas Curry, Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu kann man Reis oder Reismudeln servieren.