

Polar's Kochstudio
037 / 2008

Curry Hühnchen
mit Kirscherbsen und Mango

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Hühnerbrust
1 Zwiebel(n)
1 Mango(s)
1 EL Honig
2 EL Gewürzmischung (Currygewürzmischung aus unserem Spezial)
1 TL Ingwer, frisch gerieben
1 Prise Zitrone(n) - Schale oder Kaffirblätter
1 Stängel Koriandergrün
400 ml Brühe
400 ml Kokosmilch
1 Dose Kichererbsen

Für die Dekoration:

saure Sahne
Koriandergrün
Basmati, als Beilage
Öl

Zubereitung:



Die Zubereitung der Currygewürzmischung finden Sie ["hier!"](#)
Geflügelbrust in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Mango schälen, Kern entfernen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Geflügel und Zwiebel zusammen mit etwas Öl in einen großen flachen Topf oder einer Pfanne goldgelb anbraten. Hitze etwas runter schalten, Curry zufügen, verrühren und etwas angehen lassen. Mango, Honig, Ingwer, Kichererbsen (ohne Flüssigkeit) und Kaffirblätter bzw. Abrieb der Zitrone zufügen. Mit Brühe und Kokosmilch auffüllen und sämig einkochen lassen. Zum Schluss etwas Koriander klein schneiden und in das Hühnchen-Curry geben. Reis laut Packungsangaben zubereiten. Anrichten: Reis auf die Mitte des Tellers

platzieren, das Hühnchen-Curry darauf oder daneben geben und mit einem Löffel saurer Sahne und Korianderblättern garnieren.

Gutes Gelingen und Bon Appetit