

Chicken Curry Trinidad

Zutaten für 4 Personen

1	EL	Dijon-Senf	
1	TL	Pfeffer, schwarz	Zerstossen.
2		Zwiebeln	Fein hacken.
1		Tomate, gross	Grob hacken.
6		Knoblauchzehen	Fein hacken.
8		Koriander-Zweige	Hacken
		Salz	Zutaten gut verrühren und mit Salz abschmecken.
6		Poulet-Schenkel	Haut abziehen, Schenkel halbieren und mit der Gewürzmischung vermengen. Über Nacht marinieren.
<hr/>			
2	EL	Karibisches Currypulver ¹	
1	TL	Kurkuma, gemahlen	Currypulver und Kurkuma mit 5 EL Wasser verrühren, beiseite stellen.
2	EL	Öl	Erhitzen
2.5	cm	Zimtstange	
1		Sternanis	
½	TL	Bockshornkleesamen	
1		Chilischote, getrocknet	Gewürze im Öl leicht bräunen
1		Zwiebel	Fein hacken, zu den Gewürzen geben und glasig dünsten. Beiseite gestellte Currymischung dazu geben und gut verrühren.
4	dl	Hühnerbouillon	Gewürze ablöschen. Poulet-Schenkel samt Marinade in den Sud geben.
2		Kartoffeln, mittel	Schälen, halbieren und in 5 mm Scheibchen schneiden. In den Sud geben. Das Curry ca. 20 Minuten sanft schmoren. Mit Reis servieren.



Quelle: CURRYS, 200 Rezepte aus aller Welt von Atul Kochhar

¹ Siehe Rezept „Karibisches Curry-Pulver“