

# Chicken Curry



Chicken Curry

## **Zubereitungszeit:**

35 Minuten (3 – 4 Personen)

## **Zutaten:**

1 ganzes Poulet (ca. 943 gr.)  
2 Zwiebeln  
2 grüne Chilis  
1 Knoblauch-Knolle  
20 gr. Ingwer  
3-4 frischen Korianderstiel  
10 – 15 Curryblätter

## **Gewürzmischung:**

1 1/2 TL Kurkuma  
2 TL Panch Puren  
1 EL Chicken Masala  
3 – 4 Lorbeer-Blätter  
1 Poulet-Bouillon Töpfl von Coop

## **Zubereitungsanleitung:**



Zutaten...



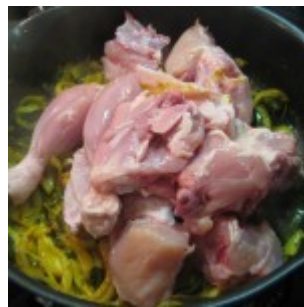
Gewürzmischung ...



1) Im erhitzdem Oel, Zwiebeln, Knoblauch, Chilis und Curryblätter hinzufügen, rühren.



2) Die Gewürzmischung mit dem Bouillon hinzufügen, rühren.



3) Pouletfleisch hinzufügen, rühren und für 3 Minuten kochen lassen, bei zugedeckter Pfanne.



4) Mit 1 1/2 dl Wasser ablöschen, rühren und weitere 10 Minuten kochen lassen, gelegentlich rühren.



5) Fein  
geschnittenen Ingwer  
dazufügen, rühren  
und weitere 10  
Minuten kochen  
lassen bei  
zugedeckter Pfanne,  
gelegentlich rühren.



6) Frisch geschnittenen Koriander  
hinzufügen, rühren und anrichten.



7) Ich wünsche einen Guten Appetit.