

Pouletschenkel Curry

Zutaten für 4 – 5 Personen:

0.5 kg Kartoffeln
3 Tomaten
2.0 kg Pouletschenkel (aus der Schweiz am besten geeignet)
5 Knoblauchzehen
2 Tl Ingwer
ca. 6cm lange Zimtstange
1 Tl Kreuzkümmelsamen
3 Nelken
4 Kardamon
frischen Koriander zum Dekorieren
2 frische Zwiebeln
0.5 l Wasser
2 Chilischoten
2 Tl Kukurma
2 Tl gemahlener Koriander
3 Tl Salz

Zubereitung:

Die Pouletschenkel enthäuten und in 2 Teile zerlegen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pouletschenkel anbraten. Danach beiseite legen.

Nochmals etwas Öl erhitzen und die Kreuzkümmelsamen kurz anbraten. Danach die geschälten und gehackten Zwiebeln beifügen, sowie den Knoblauch und den Ingwer. Intensiv rühren.

Sobald die Zwiebeln anfangen leicht braun zu werden, die fein gehackten Tomaten begeben. Intensiv rühren bis die Tomaten zu Brei werden. Nun die restlichen Gewürze beifügen und weiter intensiv rühren. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und dazugeben. Zuletzt das Wasser begeben und gut umrühren. Zugedeckt ca. 10 Minuten kochen lassen. Danach die angebratenen Schenkel dazugeben, rühren und ca. 20 Minuten auf kleiner bis mittlerer Hitze weiterkochen lassen. Zwischendurch umrühren.