



## Indisches Hähnchen-Curry mit Naan Brot

Rezept für 4 Leckermäulchen

Zutaten für das Curry:

- 2 Hähnchenbrüste (ca. 800 g)
- 1 kleine Zwiebel, in feine Würfel
- 3 Lauchzwiebeln, in Ringe
- 1 Knobzi-Zehe, gepresst
- 1 EL Ingwer, sehr feine Würfel
- 2 EL Butterschmalz
- 30 g Tomatenmark
- 2 TL Garam Masala
- 1 1/2 TL Kreuzkümmel
- 1 1/2 TL Koriander
- 2 TL Kurkuma
- 1 TL Cayenne-Pfeffer
- 750 ml Hühnerbrühe
- 1/2 Becher Sahne (100g)
- 1/2 Dose stückige Tomaten (200g)
- 2 große Kartoffeln festkochend (300g) in mundgerechte Würfel
- 300 g Joghurt 3,5 % Fett
- etwas glatte Petersilie, gehackt



Zubereitung Curry:

Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und längs in 8 Stücke schneiden, Häute evtl. entfernen. Mit Pfeffer + Salz würzen, in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz scharf von beiden Seiten für ca. 5 Minuten anbraten und herausnehmen. Zwiebelwürfel, Lauchzwiebeln, Knoblauch und Ingwer im Bratfett glasig dünsten, Gewürze + Tomatenmark zugeben. Mit der Hühnerbrühe, Tomaten + Sahne ablöschen, kurz aufkochen lassen. Hähnchenbrüste nun zur Sauce geben, mit halb geschlossenem Deckel bei geringer Hitze 1 1/4 Stunden köcheln lassen. Kartoffeln zugeben, ohne Deckel weitere 30 Minuten köcheln lassen. Joghurt und Petersilie verrühren und zum Curry servieren.

Ich verspreche nicht zu viel, wenn ich sage Original wie im Restaurant. Für uns hat das Curry mit den Gewürzangaben genau die richtige Schärfe. Wer es nicht so scharf mag, ist mit Cayenne-Pfeffer vorsichtig.

Hinweis: Die Kartoffeln saugen Flüssigkeit auf und geben der Sauce die richtige Bindung.

*Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!*

[www.lelalecker.de](http://www.lelalecker.de)



Zutaten für 8 Naan-Brote:

350 g Weizenmehl (Type 405)

2 TL Trockenhefe

1 TL Zucker

120 ml Wasser, lauwarm

60 ml Olivenöl

80 g Naturjoghurt

1 Ei

1 TL Salz

Butter zum bestreichen

Zubereitung Naan-Brot:

Die Hefe und Zucker in lauwarmem Wasser verrühren und 10 Minuten gehen lassen. Anschließend Olivenöl, Joghurt und Ei mit einer Gabel unterrühren. Zum Schluss das Mehl und Salz von Hand oder mit der Küchenmaschine zugeben und gut durchkneten. Dein Teig hat die richtige Konsistenz, wenn er nicht an den Händen kleben bleibt, aber auch nicht bröselig ist, füge ggf. noch etwas Mehl oder Wasser hinzu. Nun einem warmen Ort, zugedeckt für 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig in 8 gleichgroße Stücke teilen und die einzelnen Fladen mit wenig Mehl sehr dünn und auf die Größe deiner Pfanne ausrollen. Die Fladen von beiden Seiten in einer heißen Pfanne ohne Fett von beiden Seiten 2-3 Minuten braten. Wer möchte bestreicht das Naan-Brot noch mit etwas Butter.

Tipp: Du kannst den Teig auch am Vortag zubereiten und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Halte die Fladen bei 80°C im Backofen warm, bis du alle Fladen ausgebacken hast.



*Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!*

*[www.lalalecker.de](http://www.lalalecker.de)*