

# indisches Chicken Korma

## Zutaten für 5 Personen

700g Poulet  
2 Zwiebeln  
4 Knoblauchzehen  
4 Tomaten frisch  
4EL Mandelblättchen  
4EL Kokosraspeln  
4 TL Salz  
1TL Paprikapulver  
3TL Currypulver (Java)  
2TL Garam-Masala  
2TL Kardamom  
3EL Öl  
6dl Rahm



## Zubereitung

1. Zuerst das Hähnchen in kleine, mundgerechte Stücke schneiden und die Zwiebel und den Knoblauch in feine Würfel hacken. Öl in einem Wok erhitzen, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und andünsten, bis sie glasig und leicht braun sind. Anschließend Curry und Salz dazugeben und gut verrühren. Garam Masala, Paprika und den Kardamom dazugeben und wieder verrühren.
2. Die Tomaten sehr fein würfeln und in den Wok geben. Alles miteinander solange verrühren und schmoren, bis die Tomaten zerfallen und weich geworden sind. Dann das Hähnchen dazugeben und für etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Dabei ständig umrühren.
3. Wenn das Hähnchen gar ist, Kokosraspel und Mandeln einrühren. Zum Schluss die Sahne dazugeben und alles miteinander nochmal für etwa 10 Minuten einköcheln lassen. Wer es leichter mag, kann einen Teil der Sahne auch durch Cremefine etc. ersetzen. Umrühren, abschmecken und ggf. nachwürzen - fertig!

Dazu passt am besten Reis oder auch Naan-Brot.