

INDISCHE CURRYSUPPE MIT HUHN



ZUTATEN

1,5
|



- 500 g Hähnchenbrust
- 50 g Bresc Madras
- 1 l Hühnerbrühe
- 2 Zwiebeln
- 4 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 1 Pastinake
- 30 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 1 Karotte
- 0,5 l Kokosnussmilch
- Pfeffer und Salz nach Geschmack
- Olivenöl zum Anschwitzen

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackter Knoblauch
1000g



Gehackter Knoblauch
450g



Madras 450g



Sonnengetrocknetes
Tomatenpüree 450g

ZUBEREITUNG

Das Huhn in Würfel schneiden und mit den Madras und etwas Öl marinieren. Den Pastinaken schälen und in große Stücke schneiden. Die Zwiebel hacken und frittieren, ohne zu färben. Den Knoblauch hinzufügen. Hühnerbrust und Gemüse dazugeben und braten. Strattu hinzufügen. Mit Brühe und Kokosmilch ablöschen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf Wunsch mit Korianderblättern, gehackten Frühlingszwiebeln und gehackten Pfefferschotenstücken garnieren.