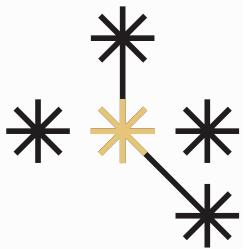


# CAPE MALAY CHICKEN



Rezept für 8 Personen

ES IST EIN GUTES BEISPIEL DAFÜR, WIE EIN KLASSISCHES MALAYSISCHES CURRY MIT ZUSÄTZLICHEN FRÜCHTEN ODER KONFITÜREN VERWANDELT WERDEN KANN. DIE SÜDAFRIKANISCHEN KÜCHE IST BELIEBT FÜR IHRE SÜSS-SAURE GESCHMACKSRICHTUNGEN.

1kg gemischtes Hähnchenfilet mit Haut  
250 g weiße Zwiebel  
2 Esslöffel Olivenöl  
60 g frischer Ingwer  
3 Knoblauchzehen zerdrückt  
2 EL gemahlener Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma  
4 Nelken  
4 Kardamom  
2 Esslöffel Chili  
2 Zimt-Stangen  
½ EL brauner Zucker  
Hühnerbrühe  
250 g Tomaten aus der Dose zerkleinert



1. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze Olivenöl und in Scheiben geschnittene Zwiebeln braten, bis sie etwas goldbraun werden. Salz und brauenen Zucker hinzufügen, umrühren, den geriebenen frischen Ingwer beigeben. Wenn es duftet, die Hähnchen-Stücke ohne Knochen hinzufügen.
2. Sobald das Hähnchen etwas Farbe hat, Knoblauch hinzufügen und eine Minute lang kochen lassen, bevor die Gewürze dazugegeben werden.
3. Die Gewürze durchrühren, bis das Aroma hervortritt, anschließende die Hühnerbrühe dazugeben.
4. 40 Minuten kochen lassen, die frisch gehackten Tomaten und das Tomatenmark aus der Dose untermischen und nochmals 30 Minuten kochen lassen.

Servieren und genießen!