

# Indisches Pouletcurry

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.  
Marinieren: ca. 12 Std.

---

**500 g Pouletbrüstli**, in ca. 3 cm  
grossen Stücken

---

## Gewürzpaste

**1 Limette**, nur Saft

**5 EL Joghurt** (Bio Vollmilch)

**6 Knoblauchzehen**, grob gehackt

**8 cm Ingwer**, in Stücken

**2 grüne Chili**, entkernt, in Stücken

**2 TL Paprika**

**1 Bund Koriander**, grob geschnitten

---

**Bratbutter** zum Anbraten

**½ TL Salz**

---

**½ EL Bratbutter**

**1 EL Tomatenpüree**

**1 dl Hühnerbouillon**

**1 Dose Pelat** (400 g)

**1 TL Garam Masala**

1. Limettensaft und alles in einem Messbecher pürieren. Die Hälfte der Gewürzpaste in eine Schüssel geben. Pouletfleisch begeben, mischen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 12 Std. marinieren. Restliche Gewürzpaste zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.
2. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Mariniertes Pouletfleisch trockentupfen, portionenweise je ca. 3 Min. anbraten, herausnehmen. Hitze reduzieren. Poulet salzen. Bratfett auftupfen.
3. Bratbutter in derselben Bratpfanne warm werden lassen. Tomatenpüree andämpfen. Bouillon dazugiessen, aufkochen, Poulet wieder begeben. Pelati begeben und mit Garam Masala würzen. Restliche Gewürzpaste begeben, mischen, nur noch heiss werden lassen.

**Hinweise:** Garam Masala ist eine nordindische Gewürzmischung, die auch bei uns recht bekannt ist. Erhältlich in grösseren Coop Supermärkten und indischen Spezialitätenläden. Eine Gewürzmischung für indische Currys wird allgemein Masala genannt. Sie ist nicht zu vergleichen mit dem hiesigen Currypulver, welches in Indien unbekannt ist.

