

# Hühnchen mit Joghurt und Curry

Originalrezept von Fuchs (<http://www.fuchs.de>) / 4-6 Portionen

Dieses Gericht lädt Sie ein vom Orient zu träumen.



**Schwierigkeitsgrad:**

Mit etwas Übung

**Länderküche:**

Orientalische Spezialitäten

**547 kcal**

67 g Eiweiß

28 g Kohlenhydrate

18 g Fett

3 g Ballaststoffe

## Zutaten

750 g Kartoffeln

### Salz

1500 g Hähnchenbrustfilets

2 Zwiebeln

### 5 Knoblauchzehen

3 Tomaten

100 g Butter

### 6 schwarze Pfefferkörner

½ TL Salbei getrocknet

½ TL Zimt gemahlen

### 6 Nelken

½ TL Muskatnuss gemahlen

¼ TL Piment gemahlen

1-2 TL Currypulver

150 g Naturjoghurt

¼ Liter Geflügelbouillon

## Zubereitung

Kartoffeln schälen und längs halbieren, größere Kartoffeln vierteln. In leicht gesalzenem Wasser 10-12 Minuten vorkochen. Hähnchenbrustfilet in nicht zu kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Knoblauchzehen schälen und etwas andrücken. Tomaten häuten, entkernen und in Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Hähnchenfleisch darin von allen Seiten anbraten. Fleisch aus dem Topf nehmen. Zwiebelwürfel, Knoblauchzehen und Tomatenwürfel ins Bratfett geben und 5 Minuten schmoren. Gewürze zugeben und etwas anschwitzen. Joghurt und Brühe zugeben und die Sauce aufkochen. Fleisch und die vorgekochten Kartoffeln zugeben und etwas in der Sauce ziehen lassen. Knoblauchzehen entfernen.

Das Hähnchen-Curry portionsweise in Schalen oder tiefen Tellern anrichten. Mit einem Kleks Joghurt oder Creme fraiche und Koriandergrün garnieren.

Dieses Rezept wurde im Rahmen der Fuchs Kundenaktion "Kulinarische Urlaubsandenken" von Roswitha A. aus Stuttgart eingesandt - an dieser Stelle vielen Dank!