

# Chicken-Curry "Seychelles-Style"

(Kari-Poulet, wie ich es von meinem "Seychellen-Schwager" Harry gelernt habe)

Kategorie: Hauptgang, Geflügel

Für 12 Personen, Zeitaufwand 60 Minuten



## Zutaten

- 12 Stk Pouletbrüstchen, ca. 120 gr/Stk
- 5 EL Erdnussöl
- 3 Stk Zwiebeln
- 3 Stk Knoblauchzehen
- 3 Stk Mango, nicht allzu reif
- 50 gr Currypulver, Schärfegrad nach Belieben. Ich brauche "meine eigene" Currymischung welche ich jeweils aus den Seychellen mitbringe
- 1/2 L Hühnerbouillon, heiss
- 1 L Kokosmilch
- 3 EL Soja-Sauce
- 3 Stk Streifen von Orangenschale
- 100 gr frischen Ingwer, geschält
- 1 Handvoll Curryblätter (getrocknet, im Asia- oder India-Shop erhältlich)
- Cashews (ungesalzen) zum garnieren



☞☞☞ Bei diesem Gericht geht vieles "Handgelenk mal Pi". Auf den Seychellen werden die Mengen üblicherweise so berechnet, dass auch noch 10 unerwartete Gäste mitessen könnten...!

## Zubereitung

- Pouletbrüstchen der Länge nach dritteln und nicht allzu fein "schnetzen"
- Zwiebeln hacken
- Mangos mit Sparschäler schälen, 2 Stk. davon zuerst in Spalten schneiden und anschliessend fein würfeln (Brunoise), mit Klarsichtfolie abdecken. Die andere Mango fein raffeln
- In einem grossen Bratopf das Öl heiss werden lassen, Zwiebeln und Knoblauch glasig anziehen, Pouletfleisch dazugeben und mit anbraten, geraffelte Mango und Orangenschalen begeben und alles richtig durchdünsten. Currypulver darüber streuen und mitdünsten bis es intensiv riecht (nicht anbrennen lassen). Ingwer dazu raffeln und dann das Ganze mit Bouillon ablöschen und anschliessend mit Kokosmilch auffüllen. Die Curryblätter einstreuen, Hitze reduzieren und das Gericht während ca. 30 Minuten, zugedeckt und unter gelegentlichem Umrühren, leise köcheln lassen. Mit Soja-Sauce nach Belieben abschmecken.

## Anrichten

- Normalerweise wird ein Curry mit Basmati-Reis serviert
- Vor dem Anrichten die Curryblätter (so gut es geht) entfernen.
- Chicken-Curry mit dem Reis auf heissem Teller anrichten, mit den Mangowürfeln und einigen Cashews garnieren.

Hinweis: Auf den Seychellen verwendet man anstelle von Geschnetzeltem meistens die ganzen Stücke eines zerteilten Huhns. Für uns machen wir hier die "elegantere" Variante.