



# CHICKEN CURRY

## ZUTATEN

### Brot:

- 120g Mehl
- Salz
- Olivenöl
- 120g Wasser

### Curry:

- 1/3-1/2 Kürbis
- Hühnerbrust 2 Stück
- 1 große rote Zwiebel
- Ingwer
- gehackte Tomaten
- Kokosmilch
- 1 rote Chili
- Blattspinat
- ggf. Koriander
- Hühnerfond oder Gemüsefond

## ZUBEREITUNG

1. Mehl mit Wasser, Salz und einem Schuss Olivenöl in einer Schüssel vermengen.
2. Teig verkneten und kurz ruhen lassen.
3. Kürbis schälen, in Stücke schneiden und mit einer Reibe fein reiben.
4. Anschließend in eine mit Öl beschichtete Pfanne geben.
5. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. (Tipp: ihr könnt auch die bereits verwendete Reibe benutzen)
6. Hähnchenbrust klein schneiden. (Tipp: wenn ihr Vegetarier seid, oder mal keine Lust auf Fleisch habt, ersetzt die Hühnerbrust einfach mit anderem Gemüse, wie z.B. Zucchini)
7. Chilli klein schneiden.
8. Wenn der Kürbis ca 5 Minuten angebraten ist (in der Zwischenzeit habt ihr auch die Zwiebel, die Hähnchenbrust und die Chilli geschnitten), können die Zwiebeln mit in die Pfanne.
9. Kürbis und Zwiebel in der Pfanne salzen.
10. Währenddessen der Kürbis und die Zwiebel garen, mit Curry würzen (alles leicht mit Currypulver bedecken).
11. Fleisch mit in die Pfanne geben und einen kleinen Schuss Öl mit in die Pfanne geben.
12. Pfanneninhalt auf mittlerer Hitze köcheln lassen.
13. Chilli und Ingwer mit in die Pfanne geben.
14. Wenn das Fleisch gar ist, die Tomaten, die Kokosmilch und einen Schuss (ca 150-200ml Hühner- oder Gemüsebrühe mit in die Pfanne geben.
15. Hitze erhöhen, leicht aufkochen und dabei reduzieren lassen (dauert ca 10 Minuten).
16. Kurz bevor das Curry fertig ist, den Teig in kleine flache Brote ausrollen, oder mit der Hand formen. (Tipp: das Pfannenbrot darf ruhig handgemacht aussehen)
17. Eine zweite Pfanne mit Öl beschichten, den Teig hineingeben und bei ca.  $\frac{3}{4}$  Hitze von beiden Seiten anbraten und salzen (dauert ca. 2-4 Minuten).
18. Blattspinat mit in die Currypfanne geben und leicht unterheben.
19. Curry mit Salz abschmecken und mit dem Pfannenbrot anrichten! Ein absolutes Highlight!!!

ZUTATEN FÜR  
CA. 3 PORTIONEN

HIER GEHTS DIREKT ZUM  
KOCHEVIDEO  
EINFACH MIT DER HANDYKAMERA SCANNEN

