

# Hähnchen in Mandelsauce Murgee Bandaam

- 8 Hähnchenkeulen; a 250 g
- 20 g Frische Ingwerwurzel
- 220 g Zwiebeln
- 1 Dos. Geschälte Tomaten; 425 g EW
- 4 Kardamomkapseln
- 4 El. Butterschmalz
- 2 El. Madras-Currypulver
- 2 Nelken
- 1 Zimtstange
- 40 g Mandelblättchen
- 2 El. Zitronensaft
- 2 Tl. Salz
- 40 g Korianderblättchen
- 50 gr. Porreesprossen 50 gr. Knoblauchsprossen

Gemüseabteilung

Keulen häuten und im Gelenk durchtrennen. Ingwer schälen und fein würfeln. Zwiebeln pellen und in feine Ringe, Tomaten in kleine Stücke schneiden. Kardamomkapseln aufbrechen, die Samen entnehmen.

Fett erhitzen. Ingwer und Zwiebeln unter Rühren goldbraun anbraten. Currypulver dazugeben und 2-3 Minuten mit andünsten. Fleisch, Tomaten mit Saft, Nelken, Zimt und Kardamom hinzufügen, einmal gut umrühren und zugedeckt 15 Minuten auf mittlerer Hitze kochen.

Mandeln, Zitronensaft und Salz dazugeben und weitere 5 Minuten kochen. Zum Servieren den Koriander grob hacken und unterrühren. Als Beilage eignet sich Roter Himalaya Reis.

dazu empfehlen wir:

2005 Schloss Schönborn  
Riesling trocken  
Deutsches Domänen Weingut VDP  
Hattenheim Rheingau