



## Rezept des Monats Januar

### CHICKEN KORMA

Für etwa 4 Leute:

- 1,5 k Hähnchenkeule
- 200g Cashewnüsse nicht gesalzen oder geröstet
- 300g Röstzwiebeln
- 40g Ingwerpaste
- 40g Knoblauchpaste
- 0,6l passierte Tomaten
- 40g Ghee oder geklärte Butter
- 40g Garam Masala
- 6g Kurkuma
- 6g Kreuzkümmel
- 10g Geräucherte Paprika
- 20g Salz
- 1Bund Koriander

Cashewkerne 10 Minuten dämpfen mit wenig Wasser pürieren so das eine dickflüssige geschmeidige Creme entsteht. Die Pfanne oder besser den Wok anheizen und das Ghee hineingeben, dann das kleingeschnittene Fleisch darin anbraten. Alle Gewürze, Knoblauch-und Ingwerpaste hinzugeben und ebenfalls anschwitzen. Nun mit 1l Wasser ablöschen und die Tomaten dazu gießen. Alles 10 min köcheln lassen. Die letzten 2min die Röstzwiebeln und Cashewpaste dazugeben. Vor dem servieren mit gezupften Koriander dekorieren. Dazu passt Reis.

**Guten Appetit!**

(Ihren Kindern hat es im Dezember sehr gut geschmeckt!)

