

Indisches Huhn

Zutaten:

*4 Hähnchenkeulen
1 kleine Dose geschälte Tomaten
125 g Champignon
1 gelbe Schote
1 große Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
Curry reichlich
Salbei, Thymian, Rosmarin
Mandelstifte, Rosinen
Relish, Sahne, Brühe*

Hähnchenkeulen salzen und pfeffern und in Biskin links und rechts anbraten. Die klein geschnittene Zwiebel dazugeben. Die geschälten Tomaten und die in Streifen geschnittene Schote und die Champignons dazugeben. Ebenfalls alle Gewürze, Relish und Knoblauch dazugeben. Ca. 1 Stunde kochen lassen. Mit Mondamin eindicken und mit Sahne abschmecken.

Dazu serviert man einen Curryreis.