

## Tikka Masala Hähnchen Curry aus dem Slow Cooker

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

8  
Std.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

500 g Hühnerschenkel (ohne Haut und Knochen)  
 1 große Zwiebel (gewürfelt)  
 3 Knoblauchzehen (gehackt)  
 1 mittelgroßes Stück Ingwer (geschält und gerieben)  
 2 Esslöffel Tomatenmark  
 2 Esslöffel Garam Masala  
 2 Teelöffel Paprikapulver  
 2 Teelöffel Salz  
 750 g geschälte Tomaten (1 gr. Dose)  
 1/2 Tasse(n) Kokosmilch (oder Sahne)  
 50 g frischer Koriander (gehackt)  
 2 Tasse(n) Reis (gekocht)

Das Tikka Masala Hähnchen ist ein Curry-Gericht, das zwar in vielen indischen Restaurants Europas auf der Speisekarte steht, aber eigentlich der britischen Küche zuzurechnen ist. Seinen exotischen Touch verdankt es der raffinierten Masala-Würzmischung und einer Marinade aus Kokosmilch und Joghurt. In einem Slow Cooker entwickelt es seinen vollen Geschmack: exotisch, feurig und zart zugleich.

- 1 -

Die Hähnchenschenkel in mundgerechte Stücke schneiden und in den Slow Cooker geben. Mit Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Tomatenmark, 1 EL Garam Masala, Paprika und Salz verrühren, bis das Huhn gleichmäßig mit Gewürzen bedeckt ist. Dann die gewürfelten Tomaten mit ihrer Flüssigkeit und das Tomatenmark hinzugeben.

- 2 -

Den Deckel auf den Slow Cooker setzen und für 4 Stunden auf 'High' oder 8 Stunden auf 'Low' köcheln lassen. Ca. 15 Minuten vor Ende der Garzeit die Koskosmilch (oder Sahne) unterrühren. Wenn du eine dickere Sauce bevorzugst, den Kocher die letzten 15 Minuten offen lassen. Bei Bedarf mit noch etwas Garam Masala oder Salz abschmecken.

- 3 -

Das Curry in größeren Schalen über dem gekochten Basmati-Reis servieren und jede Portion mit frischem Koriander bestreuen.

- 4 -

Das Tikka Masala Curry kann 3 bis 4 Tage im Kühlschrank aufbewahrt oder für 3 bis 4 Monate eingefroren werden.