




Zubereitung

Pouletcurry Tandoori mit Kokosnussmilch



-  einfache Zubereitung
-  ca. 15Min.
-  4 Personen

- Ca. 600 g **Poulet Geschnetzeltes**
- 400 ml **Kokosnussmilch** (z.B. Thai Kitchen)
- 2 **Zwiebeln**
- 1 **Knoblauchzehe**
- 1 **Zitrone**, Saft
- 3 TL **McCormick Tandoori**
- 800 g **Tomaten** geschält und gewürfelt (Pelati)
- McCormick Pfeffer Bouquet**, grosszügig mahlen
- 0.5 Bund **frischer Koriander**, gehackt

Und so wirds gemacht:

1. Geschnetzeltes in einem Behälter beiseite stellen.
2. Marinade: Zitronensaft, 1TL McCormick Tandoori, 1 Knoblauchzehe zerdrückt und Pfeffer Bouquet gut verrühren. Marinade mit dem Geschnetzelten vermischen.
3. Kokosnussmilch gut schütteln und ebenfalls über das marinierte Poulet giessen und verrühren. Behälter mit Poulet-Geschnetzeltem in den Kühlschrank stellen und eine Stunde ruhen lassen.
4. Zwiebeln anbraten. Poulet aus der Marinade nehmen und mit den Zwiebeln 5 Minuten mitbraten. Die restliche Marinade beiseite stellen.
5. Tomatenwürfel und 2 TL Tandoori hinzufügen und weitere 10 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln.
6. Restliche Marinade daruntermischen und weitere 10 Minuten köcheln. Frischen Koriander darüber streuen
7. Vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen. Dazu passt Basmatireis.