

# Rezept

Guten Appetit!

des Monats

## Marokkanisches Hühnercurry mit Auberginen und kleinen Backkartoffeln



### Sie benötigen für 4 Portionen:

- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
| 1 kg Hühnerbrust, in Würfel 2x2cm                      | 1 Teelöffel rote Currypaste     |
| 2 Paprikaschoten, in Würfel 2x2cm                      | 2 Esslöffel Sojasauce           |
| 2 Auberginen, in Würfel 2x2cm                          | Saft von 1 Limette              |
| 3 Zwiebeln rot, in Streifen                            | ½ Liter Kokosmilch              |
| 1 Peperoni rot, fein gewürfelt                         | 1 Teelöffel Mondamin, angerührt |
| 1 Stück Ingwer, fein gehackt                           | etwas Salz                      |
| 1 Knoblauchzehe  |                                 |
| 1 Zimtstange   | Diese drei Gewürze anrösten     |
| 1 Stück Sternanis                                      | und im Mörser zerstoßen:        |
| frischer Koriander, grob gehackt                       | 1 Teelöffel Koriandersamen      |
| 1 Stange Zitronengras (im Ganzen                       | 1 Teelöffel Cumin               |
| lassen, andrücken, um die ätherischen Öle zu erhalten) | 1 Teelöffel Fenchelsamen        |

Die Hühnerwürfel leicht salzen und in einer Pfanne oder Wok anbraten. Sofort wieder herausnehmen und beiseitestellen. Die Zwiebeln, Peperoni, Ingwer, Knoblauch, Gewürze zufügen und anschwitzen. Dann die Currypaste und die Kurkuma zugeben und ebenfalls anschwitzen. Mit Sojasauce und Limettensaft ablöschen, mit der Kokosmilch auffüllen. 5 Minuten kochen, das Lammfleisch zugeben und ca. 15 Minuten garziehen lassen. Die Zimtstange und das Zitronengras einfach mitkochen.

Die Auberginen und den Paprika in einer extra Pfanne anbraten, hinzufügen und nochmals 5 Minuten langsam kochen lassen. Mit dem Mondamin ganz leicht binden, das Zitronengras kann herausgenommen werden, es wird nicht mitgegessen, sondern dient nur zum Würzen. Zum Schluss mit dem Koriander bestreuen.

Dazu passen kleine, geschälte Kartoffeln, die man mit etwas Öl und mit Salz bestreut ca. 45 Minuten auf einem Blech im Ofen backt.

**Guten Appetit!**