



Curry mit Poulet, Aprikosen und Kartoffelstreifen: sali murghi

Aus Rick Stein – Faszination Indien: Mumbai und Pondicherry



Mit Rohrzucker (Jaggery) weichen getrockneten Aprikosen und Essig gelingt die richtige Balance zwischen süß und sauer.

Zubereitungszeit: weniger als 30 Minuten

Kochzeit: 30 Minuten – 1 Stunde

Für 4 Personen

Zutaten

Für die frittierten Kartoffelstreifen

- 250 g Kartoffeln, geschält, in Stäbchen geschnitten oder grob geraffelt und für 15 Minuten in kaltem Wasser gebadet
- Etwas pflanzliches Öl, zum Frittieren
- 1 – 2 TL Salz

Für das Curry

- 3 TL pflanzliches Öl
- 6 Pfefferkörner
- 5 Gewürznelken
- 2 grüne Kardamomkapseln, leicht zerdrückt mit Wallholz
- 2 Kashmiri Chilies / Peperoncini, getrocknet
- 4 cm Zimtstange
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 100 g Tomaten, fein gehackt
- 1 TL Salz
- 4 cm frischer Ingwer, fein gerieben
- 3 Zehen Knoblauch, gepresst
- 1 ½ TL Kashmiri Chilipulver
- 1 TL Kümmel, gemahlen
- 1 TL Koriander, gemahlen
- 1 TL Garam Masala (indische Gewürzmischung)
- ½ TL Kurkuma, gemahlen
- 1 kg Poulet, in 8 Stücke geschnitten oder wahlweise kleinere Stücke
- 2 TL Rohrzucker
- 150 g weiche getrocknete Aprikosen
- 3 TL Weissweinessig
- Etwas frischer Koriander, gehackt

Zubereitung

1. Geschnittene Kartoffeln aus dem Wasser nehmen und trocknen. Das Öl in einer grossen Bratpfanne erhitzen und bei mittlerer Hitze erhitzen. Oder eine Fritteuse auf 180 °C erhitzen. VORSICHT mit dem heissen Öl! Die Kartoffelstreifen schubweise frittieren, bis sie knusprig und goldbraun sind. Mit einer Kelle aus dem Öl nehmen und auf Haushaltspapier trocknen lassen. Mit Salz würzen.
2. Das Öl für das Curry in einer grossen Bratpfanne oder Karahi bei mittlerer Hitze erhitzen. Pfefferkörner, Gewürznelken, Kardamomkapseln, Kashmiri Chilies und Zimtstange dazugeben und für ein paar Minuten braten, bis sich der Duft entfaltet. Dann Zwiebeln dazugeben und für weitere 10 Minuten braten, bis sie weich und goldbraun sind.
3. Die Tomaten darunterziehen, mit Salz würzen und für 2 – 3 Minuten köcheln lassen. Dann Ingwer, Knoblauch, Chilipulver, Kümmel, gemahlener Koriander, Garam Masala und Kurkuma dazugeben und für 1 Minute kochen lassen.
4. Das Poulet in die Pfanne dazugeben, regelmässig wenden und für 2 – 3 Minuten braten, bis das Geflügel die Gewürzmischung gut angenommen hat. Dann Rohrzucker, Aprikosen und Weissweinessig dazugeben sowie etwas Wasser, um die Menge zu bedecken. Zum Kochen bringen, dann Hitze reduzieren und den Deckel auf die Pfanne legen. Für 30 – 40 Minuten köcheln lassen, bis das Poulet gar ist und die Sauce sich zu einer intensiven, dicken Konsistenz reduziert hat.
5. Mit Kartoffelstreifen und frischem Koriander darüber servieren.