



# Hauptgang

## Chicken-Curry mit Orangen

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

50 gr	Dörraprikosen	2 TL	Madras-Curry (scharf)
3	grosse Orangen	50 gr	geraspelte Kokosnuss
1	grosse Zwiebel	2,5 dl	Hühnerbouillon
1	Knoblauchzehe	300 gr	Basmati Reis
1	Stück Ingwer		Salz
1 EL	Mandelstifte	1 Becher	Crème fraîche (2 dl) oder Vollmilchjoghurt (180 gr)
10 gr	Bratbutter		Pfeffer
8	Poulet Unterschenkel (ca. 650 gr)	10 gr	Butter

### Zubereitung

Aprikosen Orangen	Die Aprikosen entzweischneiden und in einem Schälchen bereitstellen. Den Saft einer Orange über die Aprikosen auspressen und ca. 30 Minuten quellen lassen. Die restlichen beiden Orangen schälen und die weissen Häutchen wegschneiden. Die Schnitze der Orangen zwischen den Trennhäutchen herausschneiden. Orangenschnitze auf die Seite stellen.
Mandelstifte	Mandelstifte ohne Fettzugabe in einer Bratpfanne rösten bis sie leicht braun werden. Herausnehmen und auf die Seite stellen.
Zwiebel, Knoblauch, Ingwer,	Zwiebel, Knoblauch fein hacken. Ingwer raspeln (aufgepasst nicht zuviel).
Bratbutter, Pouletschenkel, Curry	Die Bratbutter heiss werden lassen. Die Pouletschenkel unter Wenden scharf anbraten und dabei mit dem Curry bestäuben.
Kokosraspel, Bouillon, Aprikosen mitsamt Saft und Pouletschenkel	Fleisch herausnehmen und die gehackten Zutaten (Zwiebel, Knoblauch sowie Ingwer) und die Kokosraspel anrösten. Mit der Bouillon ablöschen. Aprikosen mitsamt Orangensaft und die Pouletschenkel hineingeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten schmoren lassen.
Crème fraîche	Die Bratkasserolle vom Herd nehmen und die Pouletschenkel aus der Sauce heben. Die Crème fraîche in die Sauce rühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Fleisch wieder hineinlegen.
Salz, Pfeffer	Die Kasserolle nicht mehr auf den Herd stellen.
Butter	Die Butter schmelzen und die Orangenschnitze erwärmen.
Reis	Reis abgiessen und anrichten. Chicken-Curry auf den vorgewärmten Tellern anrichten und mit Orangenschnitzen und Mandelstiften garnieren.  Dazu passt ein Basmati oder Trockenreis.

