

Curryhuhn "Ambroise Vollard"



Zutaten (4 Personen):

- 1 Hähnchen (in acht Teile zerlegt oder 4 Schenkel und 2 Brustfilets)
- 1 Chili (klein, getrocknet)
- 4 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Äpfel
- 100 ml Ananassaft
- 3 EL Rapsöl
- 2 Prisen Safranpulver
- 2 EL Currysauce
- 1/2 TL Piment
- 1/2 TL Kreuzkümmel
- 1/2 TL Ingwerpulver
- 4 Tomaten
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten und die Äpfel entkernen und in Stücke schneiden. Rapsöl in einem großen Schmortopf erhitzen und die Hähnchenteile darin von allen Seiten anbräunen. Fleisch aus dem Topf nehmen und in dem Fett dann die Zwiebeln glasig andünsten.

Die Hähnchenteile abschließend wieder hinzugeben, salzen sowie pfeffern. Mit den restlichen Gewürzen bestreuen. Tomaten, Knoblauch, Äpfel, Pfefferschote und Ananassaft hinzufügen und bei kleiner Flamme im offenen Topf ca. 45 Minuten köcheln lassen. Gegen Ende der Kochzeit alles nochmal abschmecken.

Die Chilischote entfernen, die Hähnchenteile herausnehmen und auf eine vorgewärmede Servierplatte legen. Den Bratenfond mit dem Mixer pürieren und über die Hähnchenteile geben.

Tipp:

Dazu schmeckt Reis sehr lecker