

POULET CURRY MIT ZIMT

Zutaten

- 250g Zwiebeln
- 40g [Ingwer](#)
- 1 kg Pouletunterschenkel
- 2 EL Öl, z. B. Kokosnussöl
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL [Curry](#)
- 1 Dose gehackte geschälte Tomaten à 160g
- 5 dl [Bouillon](#)
- ca. 2 EL Sojasauce
- 1 rote Chilischote
- 1 [Zimtstange](#)
- 2 [Lorbeerblätter](#)

Zwiebeln hacken. Ingwer schälen und fein hacken. Poulet im Öl bei mittlerer bis hoher Hitze rundum anbraten, bis die Haut knusprig ist. Hitze etwas reduzieren. Knoblauchzehe leicht andrücken, mit Zwiebeln und Ingwer begeben und mitbraten. Mit Currypulver bestäuben. Tomaten begeben und etwas einkochen lassen. Bouillon begeben und mit knapp der Hälfte der Sojasauce würzen. Zugedeckt 30 Minuten schmoren lassen.

Chili längs halbieren, nach Belieben Kerne entfernen (weniger scharf). Zimt in 2 Stücke brechen. Chili, Zimt, Lorbeer und nach Belieben Kokosmilch begeben. Ohne Deckel bei kleiner Hitze 15–20 Minuten einkochen lassen. Mit restlicher Sojasauce abschmecken.

