



Chicken Vindaloo nach Toschis Originals© Art

Ein zeitloser Klassiker der indischen Küche, neu interpretiert. Diese fruchtig-scharfe Kreation vereint die Aromen von Paprika, Chilipaste Devils Mash©, Tomate und süßer Nektarine. Abgerundet mit einer Prise Kurkuma und Curry entsteht ein fernöstliches Meisterwerk für Ihren Gaumen. Dazu reicht man aromatischen Basmatireis.

Zutaten: Für 4 Personen (bei gutem Hunger)

- 800 g Hähnchenbrust
- 2 große reife Paprika (rot oder gelb)
- 3 große Zwiebeln
- 2 x 500 g passierte Tomaten
- 1 Portion Devils Mash© Chilipaste
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Nektarinen
- Paprikapulver
- Kurkuma
- Currypulver
- Salz
- Zucker
- Pfeffer
- Olivenöl, Sonnenblumenöl oder Rapsöl
- (Mais- oder Kartoffelstärke, falls nötig, um die Soße zu binden)

- Beginnen Sie damit, die Paprika in vier Hälften zu schneiden und die Kerne zu entfernen. Kochen Sie die Paprika für etwa 10 bis 15 Minuten, bis sie noch fest sind. Legen Sie sie anschließend in Eiswasser oder in eine Tüte, damit sie schwitzen. Dies erleichtert das Abziehen der Haut. Entfernen Sie die Haut und schneiden Sie die Paprika in mundgerechte Stücke. Schälen und entkernen Sie die beiden Nektarinen und schneiden Sie das Fruchtfleisch in kleine Stücke.
- Schälen Sie die Zwiebeln und vierteln oder achteln Sie sie. Kochen Sie die Zwiebeln ebenfalls in Wasser, bis sie glasig, aber noch bissfest sind. Gießen Sie sie anschließend ab.
- Erhitzen Sie etwas Öl in einer Pfanne und braten Sie die Hähnchenbrüste von beiden Seiten bei mittlerer Hitze an, bis sie in der Mitte noch leicht roh sind. Schneiden Sie die Brüste nun ebenfalls in mundgerechte Stücke.
- Geben Sie die Paprika, Zwiebeln und Hähnchenbrust in einen ausreichend großen Topf.

- Schneiden Sie den Knoblauch in dünne Scheiben und garen Sie ihn im verbleibenden Öl der Pfanne, in der Sie zuvor die Hähnchenbrüste angebraten haben. Falls nötig, fügen Sie etwas zusätzliches Öl hinzu. Der Knoblauch sollte nur kurz gegart werden, da er sonst bitter wird.
- Fügen Sie einen Schuss Wasser in die Pfanne hinzu, sodass es kurz aufkocht und die Röststoffe aufnimmt. Geben Sie dann die passierten Tomaten hinzu. Würzen Sie mit je einem Teelöffel Paprikapulver, Kurkuma, Currypulver, Salz, Zucker und den Nektarinen. Eine Prise Pfeffer rundet das Ganze ab.
- Fügen Sie nun einen halben bis ganzen Teelöffel unserer Devils Mash © Chilipaste hinzu. Testen Sie vorsichtig und würzen Sie bei Bedarf später noch einmal nach.
- Pürieren Sie die Sauce am besten mit einem Pürierstab, bis die Nektarinen vollständig integriert sind. Lassen Sie alles bei mittlerer Hitze für etwa 10 Minuten köcheln.
- Kochen Sie nun den Reis und geben Sie etwas Salz ins Kochwasser. Lassen Sie den Reis sanft köcheln.
- Geben Sie die Sauce zu den anderen Zutaten im Topf und lassen Sie alles bei geschlossenem Deckel für etwa 25 bis 30 Minuten leicht köcheln. Die Paprika und Zwiebeln sollten noch Biss haben, während das Hähnchenfleisch durch, aber saftig bleibt. Schmecken Sie das Gericht ab und ergänzen Sie es nach Belieben mit etwas Salz, Pfeffer oder unserer Chilipaste.
- Die Konsistenz der Sauce sollte leicht breiig, aber nicht zäh sein. Falls nötig, fügen Sie etwas Stärke zum Andicken hinzu.
- Gießen Sie den Reis ab und bestreuen Sie ihn mit etwas Petersilie. Optional können Sie auch einen kleinen Löffel Butter unterrühren.

Bon appétit!

©Toschis Originals

Toschis Originals

Edith Schröder

Thalfelderstraße 10

96264 Altenkunstadt

www.toschis-originals.de