

Shiba

## Chicken Pasanda

### Zutaten

|        |   |
|--------|---|
| 1,5 EL | Ghee alternativ: neutrales Öl                                     |
| 1 TL   | Kreuzkümmel (ganz)  |
| 3      | kleine, grüne Kardamomkapseln                                     |
| 1      | große Zwiebel, gewürfelt  |
| 4      | Knoblauchzehen  |
| 10 g   | Ingwer  |
| 300 g  | Hähnchenfleisch ohne Knochen,<br>Empfehlung: Pollo Fino ohne Haut |
| 200 ml | Joghurt (3,5%)  |
| 250 ml | Schlagsahne   |
| 4 EL   | gemahlene Mandeln   |



### Gewürze

|       |                               |
|-------|-------------------------------|
| 1 TL  | Paprikapulver                 |
| 1 TL  | Chilipulver (hot)             |
| 2 TL  | Korianderpulver               |
| 1 TL  | Garam Masala                  |
| ½ TL  | Kurkuma                       |
| Etwas | Salz & Pfeffer nach Geschmack |
| 1 TL  | Chiliflocken (hot) optional   |

### Sonstiges

|       |                    |
|-------|--------------------|
| 30 g  | geröstete Mandeln  |
| etwas | frischer Koriander |

### Zubereitung

1. Zwiebel schälen und würfeln. Knoblauch und Ingwer schälen, in einen Mörser geben und zu einer Paste stampfen oder fein hacken. Das Hähnchenfleisch in mundgerechte Würfel schneiden.
2. Das Ghee in einer Pfanne erhitzen.
3. Kreuzkümmel und Kardamom dazugeben. Wenn es leicht anfängt zu brutzeln, die Zwiebeln hinzufügen und darin anschwitzen.
4. Knoblauch-Ingwer-Paste und die Gewürze dazugeben und weitere 1-2 Minuten auf mittlere Hitze braten (Achtung die Gewürze nicht verbrennen!).
5. Das Fleisch hinzufügen und 1-2 Minuten rundherum braten.
6. Joghurt und die gemahlene Mandeln dazugeben.
7. Schlagsahne unterheben und nach Geschmack etwas Wasser hinzugeben (ca. 100-150ml).
8. Auf mittlere Hitze für ca. 5-10 Min. mit geschlossenem Deckel köcheln, bis das Fleisch durch ist.
9. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit frischem Koriander und gerösteten Mandeln servieren. Dazu passt Reis oder Naan Brot