

# Fruchtiges Mangohuhn

---

## Zutaten

- 8 Hähnchenunterkeulen
- 250g Zwiebeln
- 3 EL neutrales Öl
- 2 TL Currypulver
- 150ml Orangensaft
- 150g Mangochutney
- 200ml Sahne
- 1 rote Chilischote

## Zubereitung

- Hähnchenunterkeulen häuten und sichtbares Fett entfernen
- Zwiebel schälen und in Ringe schneiden
- Öl in Pfanne erhitzen, Hähnchen dazugeben und etwa 8 Minuten rundherum goldbraun anbraten, dann herausnehmen und salzen
- Zwiebelringe in das Bratfett geben und unter häufigem Wenden etwa 10 Minuten goldgelb braten
- Zwiebeln mit Currypulver bestäuben und mit Orangensaft ablöschen
- Mangochutney und Sahne dazugeben und aufkochen lassen
- Hähnchenkeulen in die Soße geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten garen
- Chilischote halbieren, putzen waschen und in Streifen schneiden, dann über das fertige Curry streuen