

Korai

- 600 g Hähnchenfilet
- 500 g Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 4 cm Ingwer
- 2 Zwiebeln
- 2 grüne Chilischoten
- 4 EL Öl
- 1 TL Kurkumapulver
- 1 $\frac{1}{2}$ TL Chilipulver
- 1 Bund Koriander
- Salz

[Zutaten für 4 Portionen]

Zubereitung

Ingwer und Knoblauch schälen und zu einem Mus zerdrücken. Das Fleisch abrausen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Dann zusammen mit dem Mus in eine Schüssel geben und zugedeckt mindestens 1h im Kühlschrank marinieren.

Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Chilischoten waschen, trocken tupfen und ebenfalls kleinschneiden.

In einem Wok das Öl erhitzen und Zwiebeln, Chilischoten, Kurkuma- und Chilipulver darin ein paar Minuten erhitzen bis es aromatisch duftet.

Die Tomaten waschen, Stielansätze entfernen, in grobe Stücke schneiden und in den Wok geben.

Das Ganze aufkochen und zugedeckt köcheln lassen bis die Tomaten zerfallen. Mit Salz würzen.

Das Fleisch samt Marinade zu den Tomaten geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Den Koriander abrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen und hacken. Das Korai vor dem Servieren mit dem Koriander bestreuen.