

... > Menüart > Hauptspeise > Geflügel

# Chicken Korma



 **Druck**  **Teilen**  **Speichern**

Rezept aus Indien - milde Version

★★★★☆ **4.51** (160 Bewertungen)

 **82** Kommentare

 25 Min.  normal  25.07.2009  711 kcal

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

2



Portionen

1 Zwiebel(n)

2 EL Mandelblättchen

1 EL Kokosraspel

400 g Sahne, oder halb Sahne und halb Cremefine

500 g Hähnchenbrustfilet(s)

1 große Tomate(n)

½ TL Salz

½ TL Paprikapulver, mild

1 TL Currypulver

1 TL Gewürzmischung (Garam Masala)

1 TL Kardamom

1 Zehe/n Knoblauch

Öl

---

## Nährwerte pro Portion

| kcal | Eiweiß  | Fett    | Kohlenhydr. |
|------|---------|---------|-------------|
| 711  | 69,48 g | 40,51 g | 16,92 g     |

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 25 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 25 Minuten

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Hähnchenbrustfilet in mundgerechte Stücke schneiden.

Etwas Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin goldbraun anbraten. Salz und Curry dazugeben und ca. 2 min. gut umrühren. Paprika, Garam Masala und Kardamom dazugeben und wieder gut umrühren. Die fein gewürfelte Tomate hinzufügen und so lange umrühren, bis die Tomate als solche nicht mehr zu erkennen ist. Hähnchenbrustfilet zufügen und ca. 5 min. anbraten, dabei permanent umrühren, damit nichts anbrennt. Mandeln und Kokosraspel dazugeben, Sahne zufügen und 10 min. köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Ggf. nachsalzen.

Dazu passt Reis oder Naan-Brot. Wer kein Kardamom oder Kokos mag, kann das auch weglassen.

## Rezept von



Kassiopaia84

Weitere Rezepte von Kassiopaia84

Mehr >



## Tipps & Trends

---

## Video Empfehlungen

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

Lufeta

Super leckeres Essen.

Bei uns hat es allen sehr gut geschmeckt.

Ich habe auch noch Kurkuma und Paprika Rosenscharf dazu gegeben und von den Gewürzen im Ganzen etwas mehr. Ansonsten habe ich mich an das Rezept gehalten.

Viele Dank für das tolle Rezept :)

**Antworten**

---

10.10.2020 19:13

-dielil-

Richtig geil

Hab wie in einem Kommentar erwähnt die Hälfte Sahne durch Kokosmilch ersetzt.

Weil meine Tomate nicht so groß war, hab ich noch nen Schuss Tomatenmark beim anbraten dazu gegeben.

Sonst alles wie beschrieben. Mit Basmatireis - top!

**Antworten**

---

24.08.2020 18:31

Nala0208

Super einfaches und leckeres Rezept! Habe die Kokosraspeln weg gelassen und Zuchini hinzugefügt. Lecker! :-) Wird es auf jeden Fall nun öfter geben! Danke für das tolle Rezept!

**Antworten**

---

28.05.2020 16:45

Mopsfrau81

nur geil richtig gutes Essen.

**Antworten**

---

25.04.2020 07:41

Claudiia84

Gestern ausprobiert... Absolut top! 1:1 wie beim Inder! Hab lediglich Alpro Soja

Sahne benutzt und Thai Curry statt des normalen Curry. Sehr sehr lecker!!!

**Antworten**

---

---

04.10.2009 19:58

**Leckermaul-12**

Dieses Rezept ist einfach perfekt!

Habe es genau so nachgekocht wie beschrieben, und war vom Ergebnis begeistert. Ein wirklich wunderbares Rezept. Vielen Dank, sowas hab ich schon lange gesucht.

**Antworten**

---

30.08.2009 13:55

**Astridastrid**

Sehr leckeres Rezept!

Kleine Änderung meinerseits: Ich habe einen Becher Sahne und 200 ml Kokosmilch verwendet. Schön, dass auch noch für heute etwas davon übrig ist \*jammi\* :).

**Antworten**

---

30.08.2009 17:16

**Kassiopaia84**

Das ist eine gute Idee, werd ich beim nächsten Mal auch probieren!  
Danke.

**Antworten**

---

08.08.2009 11:01

**Hundemann**

Supergut - wie beim guten (!) Inder, einfach und schnell. Wird es sicher öfters bei uns geben.

Gruß

Kathrin

**Antworten**

---

08.08.2009 12:02

**Kassiopaia84**

Dankeschön. Freut mich. Hab das Rezept selbst von einer indischen Familie erhalten und finde es super!

Gruß Steffi

**Antworten**

---

**Folge uns**



---

## **Unternehmen**

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

## Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

## Live Rezeptsuchen

[arabisch rezepte](#), [fisch-gemüse rezepte](#), [geschntzertes rezepte](#), [karotten rezepte](#),  
[nährstoffreiche rezepte](#), [rindfleischsalat rezepte](#), [rotkohlsalat rezepte](#), [sommerrolle rezepte](#),  
[zucchiniauflauf rezepte](#), [zuchini rezepte](#)