

Louis Le Sueur empfiehlt:

Chicken Tikki Masala

& Wildcard Blanc

Zutaten für 4 Personen

600 g Hähnchenoberkeulen
(ohne Knochen und Haut)

1 EL Öl

1 große Zwiebel

2 TL Garam Masala

1 EL gemahlener Kreuzkümmel

1 EL geräuchertes Paprikapulver

1½ TL gemahlene Kurkuma

1 TL Chilipulver

2 Knoblauchzehen

2 TL frischer Ingwer

Abgeriebene Schale von ½ Zitrone

1 TL Salz

1 Dose (400 g) gehackte Tomaten

1 EL Sweet-Chili-Sauce

Saft von ½ Zitrone

⅓ Tasse Sahne

3 große Handvoll Babyspinat

3 - 4 EL Naturjoghurt

4 - 5 EL frischer Koriander



Winzer-Rezepte aus Übersee

Zubereitung

Das Hähnchen in 2 - 3 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebel fein hacken, Knoblauch und Ingwer fein hacken oder reiben, den Babyspinat grob hacken und den Koriander ebenfalls hacken.

Das Öl in einer großen Pfanne mit schwerem Boden bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Zwiebel 6 - 8 Minuten anbraten, bis sie weich ist und goldbraun wird. Garam Masala, Kreuzkümmel, geräuchertes Paprikapulver, Kurkuma, Chilipulver, Knoblauch, Ingwer, Zitronenschale und Salz hinzufügen und 1 - 2 Minuten mitbraten. Sollten die Gewürze am Pfannenboden ansetzen, 1 - 2 EL Wasser zugeben und alles gut verrühren.

Das Hähnchen, die gehackten Tomaten, die Sweet-Chili-Sauce, den Zitronensaft und die Sahne zugeben. Zugedeckt 5 - 10 Minuten köcheln lassen, bis das Hähnchen vollständig gegart ist und die Sauce leicht eindickt.

Den Babyspinat unterrühren und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 2 EL Joghurt vorsichtig unter die Sauce rühren.

Mit Reis servieren und jede Portion mit dem restlichen Joghurt und dem gehackten Koriander garnieren.

Unsere Weinempfehlung? Louis Le Sueur serviert dazu am liebsten seinen Wildcard Blanc.