

Curryhuhn "Ambroise Vollard"

Zutaten

1 Hähnchen in acht Teile zerlegt (oder 4 Schenkel und 2 Brustfilets)
1 kleine getrocknete Pfefferschote
4 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
2 Äpfel
100 ml Ananassaft
3 EL Öl
2 Prisen Safranpulver
2 EL Currypulver
1/2 TL Piment
1/2 TL Kreuzkümmel
1/2 TL gemahlenden Ingwer
4 Tomaten
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten und die Äpfel entkernen und in Stücke schneiden.

Öl im Schmortopf erhitzen und die Hähnchenteile darin von allen Seiten anbräunen. Fleisch aus dem Topf nehmen und in dem Fett die Zwiebeln glasig andünsten. Hähnchenteile wieder hinzugeben und salzen und pfeffern. Mit den restlichen Gewürzen bestreuen.

Tomaten, Knoblauch, Äpfel, Pfefferschote und Ananassaft hinzufügen und bei kleiner Flamme im offenen Topf ca. 45 Minuten köcheln lassen.

Gegen Ende der Kochzeit noch mal abschmecken. Die Pfefferschote entfernen und die Hähnchenteile herausnehmen und auf eine vorgewärmte Servierplatte legen.

Den Bratenfond mit dem Mixer pürieren und über die Hähnchenteile geben.