für Gäste: Pouletschnitzel an würziger Tomatensosse Inderinnen wenden viel Zeit zum Kochen auf, der Erfolg gibt ihnen recht!

La Mise en Place:

1 Stück Ingwer, 1 Zwiebel, 1 Peperoncino, 2 Pouletschnitzel, 1 Pfeffermühle, 1 Bund Koriander, TL Bockshornklee, Olivenöl, 1 mittlere Dose Pelati, Butter, 1 TL Garam Masala, 1 TL Chili, 1 EL Honig, 1 dl Halbrahm

Die Vorbereitung:

Ingwer grob und Zwiebel in feine Streifchen schneiden. Peperoncino fein hacken. Pouletschnitzel mit Pfeffer würzen und den Koriander grob hacken.

Die Zubereitung am Herd:

Bockshornklee trocken rösten und im Mörser zerstossen.
In einem Topf Olivenöl erhitzen und den Ingwer darin eine Minute andünsten. Pelati beifügen und zugedeckt bei mittlerer Hitze in 20 Minuten zu einer dicklichen Sosse köcheln, dann fein pürieren.
In der Bratpfanne Butter schmelzen und die Pouletschnitzel beidseitig scharf anbraten. Herausnehmen und zur Seite stellen.
Im Bratsatz Zwiebel und Peperoncino andünsten. Tomatensosse beifügen und aufkochen (Achtung: es spritzt!). Bockshornklee, Garam Masala, Chili und Honig dazu rühren. Die Pouletschnitzel hineinlegen und zugedeckt 30 Minuten leise köcheln. Halbrahm dazu rühren und weitere 15 Minuten köcheln.

Die Vollendung:

Koriander über das fertige Gericht streuen.

Das passt dazu:

Reis