



**ED BAINES**

# BRITCUISINE

**DIE NEUE  
BRITISCHE KÜCHE**







## Grünes Hähnchencurry

### FÜR 4 PERSONEN

Öl, zum Einfetten

4 kleine Süßkartoffeln, geschält und  
in 2 cm dicke Scheiben geschnitten

40 g Butter, zerlassen

100 g frisches Koriandergrün, grob  
gehackt

1 Bund Frühlingszwiebeln, in dünne  
Ringe geschnitten

5 frische scharfe rote Chilischoten,  
gehackt

4 Knoblauchzehen, gehackt

2 TL geriebener frischer Ingwer

1 TL Kreuzkümmelsamen

250 g griechischer Joghurt

1 Hähnchen, entbeint und in 3 cm  
große Würfel geschnitten

1 TL Garam masala

1 TL Kurkumapulver

1 TL Salz

100 ml Crème double

100 g Nordseegarnelen, geschält

Den Ofen auf 180 °C (Gas Stufe 4) vorheizen. Ein Backblech einfetten und mit Alufolie belegen.

Die Süßkartoffeln mit 25 g Butter bestreichen, auf das vorbereitete Backblech setzen und 40 Minuten im Ofen braten.

Koriander, den Großteil der Frühlingszwiebeln, Chilischoten, Knoblauch und Ingwer im Mixer zu einer Paste pürieren.

In einer großen, tiefen Pfanne die Kreuzkümmelsamen bei mittlerer Hitze rösten, dann die restliche Butter, Korianderpaste und 1 EL Joghurt hinzufügen. Köcheln lassen, bis das Fett sich an der Oberfläche absetzt. Hähnchen, Garam masala, Kurkuma, Salz, 2 EL Joghurt und Crème double hinzufügen und alles bei schwacher Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Die Nordseegarnelen dazugeben und alles noch 1 Minute köcheln lassen.

Die Süßkartoffeln in das Curry geben und mit den restlichen gehackten Frühlingszwiebeln bestreuen. Den Joghurt dazu reichen.



ALL OVER DEVON AND CORNWALL  
**WHITEWAYS**  
FLAGON  
**CYDER**

