Hühnercurry vom Suppenhuhn

Fleisch vom Suppenhuhn ist einiges aromatischer als herkömmliches Pouletfleisch aber natürlich auch aufwändiger in der Zubereitung - es muss gegen 3 Stunden zusammen mit Suppengemüse geschmort werden (siehe da: Hühnersuppe). Danach ist die Zubereitung des Currys einfach. Das Hühnerfleisch wird zusammen mit grob gehackter Zwiebel angebraten und dann in einem gut gewürzten Gemisch aus Sauerrahm und Bouillon, Maiskörnern und Peperoni nochmals kurz geschmort. Statt Bouillon verwendet man natürlich am besten den einreduzierten Jus vom Suppenhuhn.

Für dieses Curry habe ich die fleischigsten Stücke von der Brust und den Schenkeln beiseite gestellt. Die kleineren Stücke machen sich besser in einer Suppe.

Zutaten (2 Portionen)

160g	geschmortes Suppenhuhn
1,5dl	Hühnerfond
2Tl	Curry mild
1	Frühlingszwiebel
1/2	rote Peperoni
1/2	Maiskolben
3cm	Peperoncino
2Msp	Chilipulver
100g	Sauerrahm
	Bratbutter, Salz

Zubereitung

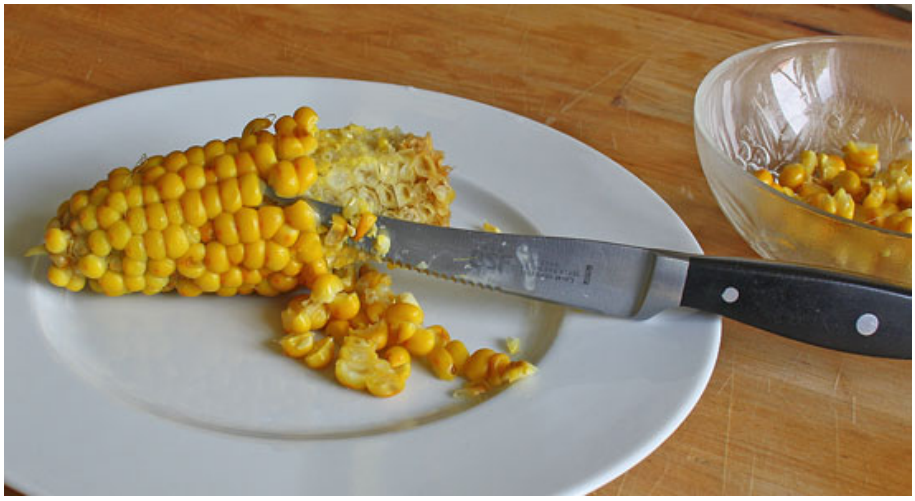
Maiskolben in Salzwasser 20 Minuten kochen. Abkühlen und die Körner mit einem Messer ablösen.

Peperoni mit dem Sparschäler schälen und in schmale Streifen schneiden.

Frühlingszwiebel mit etwas Grün eher grob hacken. Die sehr scharfen Kerne aus dem Peperoncino entfernen und die Schote in feine Streifchen schneiden.

Teile vom Suppenhuhn, wenn nötig, quer zur Faser in kleinere Stücke schneiden.

Fleisch zusammen mit der Zwiebel in Bratbutter kurz und scharf anbraten. Mit dem Hühnerfond ablöschen, Temperatur zurückstellen. Mais, Peperoni, Peperoncino und Curry zugeben. Ca. 10 Minuten köcheln lassen. Sauerrahm zugeben und mit Salz und Chilipulver (vorsichtig) abschmecken.



Geschmortes Hühnerfleisch anbraten, wegen dem Geschmack!