

Zutaten für Chicken 65:

Für das Marinieren:

- 500 g Hähnchenbrust oder Keulenfleisch, in kleine Stücke geschnitten
- 1 TL Ingwer-Knoblauch-Paste
- 2 EL Joghurt
- 1 TL rotes Chilipulver
- 1 TL Kurkuma
- 1 TL Garam Masala
- 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL Korianderpulver
- 2 EL Maismehl
- 1 EL Reismehl (oder Mehl Ihrer Wahl)
- 1 Ei
- Salz nach Geschmack

Für das Anbraten:

- Öl zum Frittieren

Für die Garnitur:

- 2-3 grüne Chilischoten, längs halbiert
- 10-12 Curryblätter
- 1/2 TL Senfkörner
- 1/2 TL gemahlener Pfeffer
- 1 TL rote Chilipaste (optional, für extra Würze)
- Saft von 1/2 Zitrone
- Frische Korianderblätter zum Garnieren

Zubereitung:

1. Marinieren:

- Die Hähnchenstücke in einer großen Schüssel mit allen Zutaten für die Marinade gut vermischen.
- Mindestens 1 Stunde marinieren, idealerweise über Nacht im Kühlschrank.

2. Frittieren:

- Öl in einer tiefen Pfanne auf mittlerer bis hoher Hitze erhitzen.
- Die marinierten Hähnchenstücke goldbraun und knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3. Temperieren und Garnieren:

- In einer separaten Pfanne 2 EL Öl erhitzen.
- Senfkörner, Curryblätter und grüne Chilischoten dazugeben und kurz anbraten.
- Optional: rote Chilipaste und gemahlene Pfeffer hinzufügen und gut vermischen.
- Die frittierten Hähnchenstücke in die Pfanne geben und alles gut durchmischen, sodass die Aromen sich verbinden.

4. Servieren:

- Mit Zitronensaft beträufeln und mit frischem Koriander garnieren.
 - Heiß servieren, idealerweise mit einem Dip wie Minz-Chutney oder Joghurtsoße.
-