

DISH OF THE DAY

Vodka Chicken Chilly Fry



Rezept

Zutat	Menge
Hähnchenteile	900 G
Vodka	280 ml
Pflanzenöl	2 EL
Rote Zwiebeln, in halbe Ringe schneiden	3
Ingwer-Knoblauchpaste	1 EL
Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten	10
Garam Masala	1 EL
Worcestershire Sauce	2 TL
Reisflocken / Flattened Rice	250 g
Zitronensaft aus einer Zitrone	1
Salz (Himalya Pink Salt optional)	2 TL
Pfeffer, gemahlen	2 TL
Lorbeerblatt	2
Frischer Koriander, klein geschnitten	1 Bund
Rote Chillischoteen, halbiert	2
Grüne Chillischoteen, halbiert	6
Paprika, in Streifen geschnitten	1

Zubereitung:

Das Hähnchen in eine Schüssel geben, mit Vodka und Zitronensaft übergießen. Worcestershire Sauce und Garam Masala dazu geben. Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Zucker, drei Chillischoten und die Knoblauchzehen zugeben. Alles gut vermischen und eine Stunde ziehen lassen.

In einer großen Pfanne das Öl mit dem Lorbeerblatt erhitzen und das Hähnchen mit der Marinade von allen Seiten gut anbraten, abdecken und auf mittlerer Flamme 20 Minuten garen lassen.

Nach 20 Minuten alles umrühren und für weitere 20 Minuten abgedeckt auf kleiner Flamme garen.

Nach weiteren 20 Minuten sollte das Hähnchen gar sein. Jetzt mit dem frischen Koriander, den restlichen Chillischoten und der Paprika anrichten die restlichen 140 ml Vodka hinzugeben. Kurz aufkochen - Fertig!

Z.B. mit Reis, Mint Chutney, eingelegten Zwiebeln, Meerrettich und Fladenbrot servieren.