

One Pot Kürbis-Hühnercurry



Foto: Blanka Kefer / ichkoche.at

Zubereitung:

1. Kürbis waschen, halbieren, den Strunk wegschneiden und die Kerne mit einem Löffel herauskratzen. Das Fruchtfleisch in grobe Würfel schneiden. Hühnerbrust zuputzen, trockentupfen und in mundgerechte Würfel schneiden.
2. Das Sonnenblumenöl in einem Topf erwärmen. Huhn rundum darin anbraten und wieder herausnehmen.
3. Schalotten, Knoblauch, Zitronengras und Limettenblätter im Bratensatz anrösten. Temperatur zurückdrehen und Suppe zugießen sowie die Gewürze hinzufügen. Kürbis und Huhn dazugeben, Deckel daraufsetzen und bei niedriger Temperatur für etwa 15-20 Minuten (je nach Größe der Kürbisstücke) weichgaren.
4. Schlagobers hinzufügen, gut verrühren und einige Minuten mitköcheln lassen.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frischer Petersilie bestreut servieren.

Tipp:

Dazu passt Reis.

Den wunderschönen roten One Pot Topf der Firma **Emile Henry** erhalten Sie z.B. im [Cuisiarium](#).

Kochdauer: 30 bis 60 min

Schwierigkeit: Eier-Koch

Menüart: Hauptspeise

Region: Weltweit

Eigenschaften: Preiswerte Küche , Resteverwertung

Zutaten für 2 Portionen:

- 250 g Kürbis (Hokkaido)
- 250 g Hendlbrüste
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 4 Schalotten (geschält, gewürfelt)
- 2 Knoblauchzehen (geschält, in Scheiben geschnitten)
- 2 Stange(n) Zitronengras (der Länge nach halbiert)
- 3 Limettenblätter
- 400 ml Gemüsesuppe
- 200 ml Schlagobers
- 2 EL Currypulver (Madras)
- 1/2 TL Kurkuma (gemahlen)
- 2 Msp. Chili (getrocknet)
- Salz
- Pfeffer (aus der Mühle)
- Petersilie