

Hähnchen-Curry mit Apfel und Tomate

Zutaten für ca. 4 Portionen:

1 kg	Hähnchenteile (Keulen, Brust)	2	mittelgroße Äpfel (säuerlich)
1 TI	Paprika, edelsüß	1 EI	Zucker
	Salz, Pfeffer	Prise	Zimt
2 EI	neutrales Öl	20 g	Butter
1	mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt		ofengegarte Tomaten
1	Knoblauchzehe, fein geschnitten	Handvoll	Petersilie, fein geschnitten
1 EI	gelbe Currypaste		
ca. ½ l	heller Geflügelfond		
1 EI	Honig		
1-2 EI	Zitronensaft		

Zubereitung:

- Hähnchenteile waschen und trocken tupfen.
Keulen am Gelenk zerteilen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
- Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Öl in einem passenden Geschirr/Bräter erhitzen.
Hähnchenteile darin unter mehrmaligem Wenden von allen Seiten anbraten.
- Hähnchenteile entnehmen und zur Seite stellen.
- Im gleichen Geschirr – Zwiebel, Knoblauch und Currypaste anschwitzen.
- Geflügelfond, Zitronensaft und Honig zufügen und aufkochen.
Die angebratenen Hähnchenteile zugeben.
Im Backofen etwa 45 Minuten garen.
- Äpfel schälen, vierteln, Kerne entfernen und in Spalten schneiden.
1 EI Zucker hell karamellisieren, Apfelspalten und Butter zugeben.
Mit Zimt bestreuen und hellbraun braten.
- Curry aus dem Ofen nehmen und abschmecken.
Äpfel und Tomaten vorsichtig unterheben, mit Petersilie bestreuen.

Ofengegarte Tomaten

500 g Tomaten wie üblich häuten und vierteln.
Mit 1-2 EI Olivenöl, Salz, Pfeffer und wenig Zucker vermischen.
Auf einem Backblech verteilen und im Backofen bei 100 °C Heißluft etwa 1 bis 1 ½ Stunden garen.
Mit Hilfe eines Kochlöffels die Backofentür einen Spalt offen halten.