

Hähnchen-Curry mit Apfel und Tomate

Zutaten für ca. 4 Portionen:

1 kg Hähnchenteile (Keulen, Brust)	2 säuerliche mittelgroße Äpfel
1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 El Zucker
Salz, Pfeffer	Prise Zimt
2 El neutrales Öl	20 g Butter
1 mittelgroße fein gewürfelte Zwiebel	ofengegarte Tomaten
1 fein geschnittene Knoblauchzehe	Handvoll fein geschnittene Petersilie
1 El gelbe Currypaste	
etwa ½ l heller Geflügelfond	
1 El Honig	
1-2 El Zitronensaft	

Zubereitung:

1. Hähnchenteile waschen und trocken tupfen.
Keulen am Gelenk zerteilen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
2. Backofen auf 180 ° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Öl in einem passenden Geschirr/Bräter erhitzen.
Hähnchenteile darin unter mehrmaligem Wenden von allen Seiten anbraten.
4. Hähnchenteile entnehmen und zur Seite stellen.
5. Im gleichen Geschirr – Zwiebel, Knoblauch und Currypaste anschwitzen.
6. Geflügelfond, Zitronensaft und Honig zufügen und aufkochen.
Angebratene Hähnchenteile zugeben.
Im Backofen etwa 45 Minuten garen.
7. Äpfel schälen, vierteln, Kerne entfernen und in Spalten schneiden.
1 El Zucker hell karamellisieren, Apfelspalten und Butter zugeben.
Mit Zimt bestreuen und hellbraun braten.
8. 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 El 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