

# Indische Hähnchen-Curry-Knöpfl

## Für zwei Personen

|                                |                          |                              |
|--------------------------------|--------------------------|------------------------------|
| 2 Hähnchenbrustfilets, à 150 g | 1 Bund Frühlingszwiebeln | 100 g Ananas                 |
| 1 rote Paprika                 | 1 rote Chilischote       | 3 Eier                       |
| 100 ml Gemüsefond              | 100 ml Geflügelfond      | 1 TL Speisestärke            |
| 1 TL Natron                    | 250 g Weizenmehl         | 1 TL Curry                   |
| 1 TL Kurkuma                   | 1 TL gemahlener Ingwer   | 1 TL gemahlenes Zitronengras |
| 80 ml Kokosmilch               | 2 EL Sojasauce           | Salz, schwarzer Pfeffer      |
| weißer Pfeffer                 |                          |                              |

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zunächst einen Topf mit Wasser aufstellen und zum Kochen bringen. Für die Spätzle das Mehl, einen halben Teelöffel Salz, die Eier und 110 Milliliter warmes Wasser in eine Schüssel geben. Danach mit einem halben Teelöffel Curry, einem halben Teelöffel Kurkuma und etwas weißem Pfeffer würzen und schlagen, bis Luftbläschen entstehen. Nun den Teig für zehn Minuten ruhen lassen. Anschließend die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Das Hähnchenfleisch gemeinsam mit einem halben Teelöffel gemahlenem Ingwer, einem halben Teelöffel gemahlenem Zitronengras, der Speisestärke und der Sojasauce in eine Schüssel geben und gut durchmengen. Nun die Spätzle mit Hilfe des Spätzlehobels zubereiten und in das kochende Wasser geben. Sobald sie gar sind, die Spätzle aus dem Wasser nehmen und im Backofen warm halten. Im Anschluss die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Danach die Ananas in Stücke schneiden. Nun die Paprika waschen, trocken tupfen und ebenfalls in Stücke schneiden. Anschließend die Chilischote waschen, der Länge nach aufschneiden, die Kerne entfernen und fein hacken. Danach die eingelegte Hähnchenbrust in einer Pfanne anbraten, das Gemüse dazugeben und ebenfalls anbraten. Nun das Brühpulver mit der Kokosmilch mischen und mit in die Pfanne geben. Falls die Sauce zu dickflüssig sein sollte, gegebenenfalls mit etwas Wasser verdünnen. Anschließend die Spätzle untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die indischen Curryspätzle auf einem Teller anrichten und servieren.

Susanne Bostelmann am 23. Januar 2013