

Rezeptvorschlag

Kukulhu Riha & Huni Roshi

Maledivisches Hühnchen-Curry mit Kokos-Fladenbrot

Kukulhu Riha: Hühnchen-Curry

Zutaten:

300 g	Hähnchen
1/2 TL	Kardamom
1 TL	Schwarzer Pfeffer
1 TL	Kreuzkümmelsamen
1 Prise	Zimt
1	Zwiebel
1 cm	Ingwer
1 Zehe	Knoblauch
1-2	Pandanblätter
1-2	Curryblätter
1 TL	Kurkumapulver
1 Prise	Salz
1	Getrocknete rote Chili
400 ml	Kokosmilch

Zubereitung:

Die Zwiebel, Ingwer und Knoblauch fein zerhacken. Alle Gewürze und Kräuter in eine Schüssel geben und mischen. Die Mischung in einen großen Kochtopf umfüllen und mit der Kokosmilch verrühren. Das Huhn in mundgerechte Stücke schneiden und ebenfalls in den Topf geben. Alles für 10-15 Minuten bei mittlerer Hitze kochen.

Huni Roshi: Kokos-Fladenbrot

Zutaten:

480 g	Mehl
180 g	Kokosraspeln
420 ml	Wasser (max.)
1,5 TL	Salz

Zubereitung:

Mehl, Salz und Kokosraspeln in einer großen Schüssel mischen. Wasser nach und nach hinzufügen und die Masse gut vermengen sodass ein gleichmäßiger Teig entsteht, der nicht mehr an den Fingern klebt. Die Teigmasse nun in vier gleich große Portionen aufteilen. Auf einer mit etwas Mehl bedeckten Arbeitsfläche jeden der Teigportionen ausrollen. Diese anschließend in einer Pfanne bei mittlerer Hitze backen, bis sich das Brot stellenweise knusprig braun färbt.



Für weitere Presseinformationen zum MMPRC wenden Sie sich bitte an:

Steffen Hager

Senior PR-Manager

Kaus Media Services

Mail: Shager@kaus.net

Fon: +49 511 890 899 31

www.kaus.net

Maldives Marketing & PR Corporation (MMPRC)

Pressekontakt: c/o Kaus Communications Limited • Sophienstraße 6 • 30159 Hannover

Tel. +49(0)511 – 899 890 31 • Fax +49 (0) 511 – 899 890 69

E-Mail: malediven@kaus.net • www.visitmaldives.com • www.kaus.net