

08/2016



## GENIAL SAISONAL

PRÄSENTIERT VON ALEXANDER FASANYA

Die monatliche Rezeptreihe der Kochschule Braunschweig.  
Mehr Infos unter [www.kochschule-braunschweig.com](http://www.kochschule-braunschweig.com)

# Curry Madras Chicken Drum Stick auf zweierlei Erbsepüree

Rezept für 2 Personen

## Madras Chicken Drum Sticks

4 Hähnchenunterschenkel  
Salz und Pfeffer  
Curry Madras-Paste  
1 Ei  
Etwas Mehl  
Paniermehl

waschen, trockentupfen und am oberen Ende den Knorpel entfernen. Mit kräftig würzen und mit einreiben. aufschlagen und in einer Schüssel verquirlen. Die gewürzten Hähnchenteile in wenden, etwas Abklopfen und anschließend im Ei wenden. Dann in wenden und in tiefem Fett gold-braun und knusprig ausbacken. Die Teile auf ein Ofengitter legen und im Backofen bei 160 Grad Umluft ca. 40-45min garen.

## Grünes Erbspüree

300g grüne Erbsen  
½ Zwiebel  
1 El Butter

Salz und Pfeffer  
Muskat

in gesalzenem Wasser weich kochen. in feine Würfel schneiden. zerlassen und die Zwiebelwürfel zusammen mit den grünen Erbsen darin anschwitzen. Mit und würzen. Etwas Sahne hinzufügen und in einem Blender zu einem feinen Püree verarbeiten.

## Kichererbsen-Püree

300g Kichererbsen  
½ Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
ca. 2cm Kurkuma (frisch)  
1 El Butter  
Salz und Pfeffer  
Koriander (gemahlen)  
Etwas Zitronensaft  
Etwas Sahne

den Fond abgießen und die Erbsen anschließend mit kaltem Wasser abspülen. und und fein schneiden und zusammen mit den Kichererbsen in anschwitzen. Mit und abschmecken und in einem hohen Gefäß fein pürieren. Eventuell mit und zusätzlicher Butter verfeinern.

Mehr Infos und Rezepte sowie unser Angebot zu Kochkursen und Events gibt es auf unserer Webseite.  
Besuchen Sie uns: [www.kochschule-braunschweig.com](http://www.kochschule-braunschweig.com)