



Hühnercurry

Als ich (Svend-Aage) noch in der Berufsschiffahrt war - mit Frachtseglern in der Ostindienfahrerei, wo wir Glasperlen, Kugelschreiber und Nylonstrümpfe gegen Gewürze wie Pfeffer, Curry und natürlich Safran eingetauscht haben -, waren Currygerichte eine dankbare Abwechslung zu den Maden im Zwieback. Stellvertretend hier ein Rezept, das aus der Kombüse und nicht aus Blaubärs Märchenstunde kommt.

- Ca. 150 gr. Fleisch p. P. (neben Huhn kann es auch Pute, Schwein oder auch Rind sein) in einer Pfanne anbraten, salzen und pfeffern.
- Fleisch aus der Pfanne und p. P. ca. eine kleine Zwiebel und eine halbe Zehe Knoblauch in der Pfanne andünsten
- Mit Weisswein ablöschen, ein gut Daumen-großes Stück frischen Ingwer (zerhackt) hinzugeben und mit etwas Gemüsebrühe aufgießen. Alles in einem Topf weiterverarbeiten.
- Peanutbutter (ich nehme für 9 Personen ein halbes Glas) hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, etwas Zitrone (gegen den Skorbut) und reichlich Curry (Currypaste ist auch recht gut) würzen. Etwas Soja-Soße passt da auch noch rein - wenn da ist.
- Fleisch in den Topf und noch ein wenig ziehen lassen. Im Süden sollte Fleisch immer gut durch sein.
- Kurz vor dem Servieren reichlich Obst (Banane, Papaya, Mango oder was sonst noch weg muss) und Erdnüsse (können salzige sein, aber dann vorher Vorsicht beim Salzen) in den Topf, aber nur kurz ziehen lassen, sonst ist alles verkocht und die Erdnüsse sind mehlig. Mit Sahne verfeinern ist auch möglich. Ich habe es letztens (wir hatten Milchallergie an Bord) ohne Sahne gemacht und es war völlig o.k.. Das Essen ist auch so - durch die Peanutbutter - mächtig genug.
- Dazu gibt es Reis, der irgendwie zwischendurch mal gemacht werden muss. Den kann Mensch auch nach dem Kochen ein wenig in die Koje packen, da bleibt er warm und trocken.