

SPICY TOMATO CHICKEN (AYAM MASAK MERAH)



Kategorie: Hauptgerichte
Fisch & Fleisch

Zusatzinformation
Antialkoholisch, Frei von
Nussbestandteilen, Ohne
Milchbestandteile,
Traditionell, Ramadan

Kreiert: am 21.05.2024
Vorgeschlagen von:
Supercook SG
Gesamtzubereitungszeit:
65:30 Minuten

Geeignet für Artikel:
- Supercook SC350
- Supercook SC400

ZUTATENLISTE FÜR 8 PORTIONEN

1.5 Kilo	chicken cut into 16 pieces
1 Teelöffel	Kurkuma
2 Teelöffel	Salz
220 Gramm	Wasser
1 Teelöffel	tamarind paste
15 Stück	dried chilies (deseeded and soaked to soften)
4 Stück	Knoblauchzehe
80 Gramm	Schalotten
1 Stück	lemongrass (white part)
2.5cm ---	frischer Ingwer
2.5cm ---	Galgant
80 Gramm	Speiseöl
200 Gramm	Tomatenmark
2 Esslöffel	Zucker
120 Gramm	yellow onion (slices)

SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte [loggen Sie sich ein](#).

WERKZEUGE



Messer (scharf)



Spatel



Messbecher