Hähnchencurry in der Wassermelone gegart

Zutaten:

- 1 große Wassermelone
- 1 kg Hähnchenbrust
- 1 Bananenblatt
- 5 Tomaten
- 4 Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer
- 5 EL gem. Koriander
- 1/2 Bund Korianderblatt
- Olivenöl
- 3 Chilis
- Wasser
- Mehl

Zubereitung:

1. Zuerst schneide ich einen Deckel von der Melone und höhle diese mit einem Löffel aus. Für das Rezept braucht man das Fruchtfleisch nicht und kann dieses zum Beispiel für frische Getränke oder als kleiner Snack für zwischendurch nutzen.
2. Nun werde ich noch dir restlichen Zutaten schneiden: Die Hähnchenbrust in grobe Stücke, die Tomaten halbiere ich und schneide die Hälften dann in Scheiben, die Chilischoten in Ringe, die Zwiebeln werden nur geviertelt und der Knoblauch sowie der Ingwer wird grob gehackt.
3. Alle diese Zutaten vermische ich in einer Schüssel großzügig mit Olivenöl, Korianderpulver, gezupftem Korianderblatt und Salz. Pfeffern werde ich nichts, da die Schärfe nur von den Chilis kommen soll.
4. Im nächsten Schritt wird die Melone mit dem Bananenblatt ausgelegt und anschließend mit der Hähnchenmasse gefüllt.

5. Zum Schluß gebe ich noch ein Stück des Bananenblattes oben auf die Masse und stecke den Melonendeckel mit Holzspießen fest.
6. Die Melone ist gefüllt und verschlossen, aber der Schlitz zwischen Deckel und Melone muss noch abgedichtet werden, damit der Wasserdampf im Inneren bestehen bleibt und alles schön Dünstet. Um ihn abzudichten rühre ich einfach etwas Mehl und Wasser zu einem Teig, rolle diesen zu einer Schlange aus und verschließe den Riss sorgfältig damit.
7. Nun ist es soweit! Die ersten Holzscheite werden zusammengelegt und mit Hilfe meines Feuerkorbständers und des Ringes der Feuerplatte baue ich mir einen Stand für die Melone. Hierfür eignen sich auch ohne weiteres Steine oder ähnliches. Ist die Melone dann richtig platziert, wird das Feuer entzunden.
8. Nach etwa 1,5 Stunden über offenem Feuer ist dann alles fertig und wird bei uns mit Reis und den restlichen Melonenstücken vom aushöhlen serviert.

Ein absolutes Highlight! Viel Spaß beim nachmachen!

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:15]