



Würziges Curry mit mariniertem Butterhuhn



Zutaten

Für die Marinade

1 kleines Stück	Ingwer
2	Knoblauchzehen
1 TL	Koriander, gemahlen
4	Hähnchenbrustfilets
3 EL	Öl
1 TL	Garam-Masala
	Salz

Für die Soße:

	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
5 EL	Tomatenmark
1 TL	Zucker
2	Knoblauchzehen
1/2 TL	Kreuzkümmel
1/2 TL	Zimt
400 ml	Sahne
1/2 TL	Chilipulver
100 ml	Wasser
1 kleines Bund	frischer Koriander
1	Zwiebel
	Salz
1/2 TL	Koriander
	Basmatireis
70 g	Butter

Tipp

Unser Butter Chicken schmeckt am besten mit einer Portion Reis.

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std. + 30 Min. Ruhezeit

pro Portion: 2839 kJ, 678 kcal, 9,26 g Kohlenhydrate, 38,1 g Eiweiß, 55,3 g Fett, 216 mg Cholesterin, 0,94 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

spicy

Zubereitung

Du liebst die indische Küche genauso sehr wie wir? Dann wirst du unser Rezept für indisches Butter Chicken lieben! Die Kombination aus zartem Hähnchenfleisch und unserer würzigen Tomaten-Sahne- Soße ist einfach super lecker! Die Basis für ein perfektes Butter Chicken ist die Marinade mit vielen typisch indischen Gewürzen wie Garam-Masala. Unsere Soße besteht aus Sahne, Tomatenmark und noch mehr leckeren Gewürzen. Hier kommt zum Schluss nur noch das angebratene Hähnchenfleisch hinzu und dann kannst du auch schon probieren. Unser Butter Chicken ist wirklich super einfach zuzubereiten und schmeckt am besten zu einer Portion Reis. Probiere es unbedingt einmal selbst!

Step 1:

Zuerst schneidest du das Fleisch in Würfel. Dann hackst oder reibst du 2 Knoblauchzehen fein. Den Ingwer reibst du ebenfalls fein. Das Fleisch zusammen mit dem Knoblauch, dem Ingwer, dem Garam Masala, dem Koriander, Salz und 3 EL Öl gut vermischen und am besten über Nacht oder mindestens für 30 Minuten marinieren lassen.

Step 2:

Jetzt würfelst du die Zwiebel und den restlichen Knoblauch fein. Das Fleisch röstest du in einer sehr heißen Pfanne an, nimmst es anschließend heraus und gibst die Hälfte der Butter in die Pfanne. Dann die Zwiebel- und die Knoblauchwürfel darin andünsten. Danach den Koriander, den Zimt, das Chilipulver und den Kreuzkümmel hinzufügen und kurz mit anrösten.

Step 3:

Nun gibst du das Tomatenmark, das Wasser und die Sahne dazu und verrührst alles zu einer cremigen Soße. Diese mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und für ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Step 4:

Zum Schluss gibst du das Hähnchen in die Soße und schmeckst alles noch einmal ab. Kurz vor dem Servieren gibst du die restliche Butter in die Sauce und bestreust alles mit frischem Koriander.