



Indisches Butter-Chicken

Description

Zutaten:

200 g Joghurt
2 StÄ¼cke Ingwer, jeweils daumengroÃ
2 Zehen Knoblauch
3 TL Cayennepfeffer
1 TL Paprikapulver
1 EL Limonensaft oder Zitronensaft
2 bis 3 TL Salz
1 EL Garam Masala
650 g HÄhnchenbrust
550 g Tomaten, passiert
4 EL Butter
1 TL Zimt und Honig
200 ml Sahne
1 Zwiebel

Zubereitung:

1. Zuerst wird das HÄhnchen in kleine StÄ¼cke geschnitten. Die GewÄ¼rze, Joghurt, Zitronensaft, Garam Masala Pulver, Ingwer und Knoblauch werden zu einer Paste verrÄ¼hrt und mit den HÄhnchenstÄ¼cken vermischt.

Unser Tipp: (Noch mehr Geschmack bekommt das Gericht, wenn man das marinierte Fleisch Ä¼ber Nacht im KÄ¼hlschrank gut durchziehen lÄ¼sst).

2. Sofern das nicht mÄ¼glich ist, sollte das HÄhnchen zumindestens eine Stunde kÄ¼hl gestellt werden, damit die Aromen ihren Geschmack entfalten kÄ¼nnen und das Fleisch schÄ¼n zart [wird.Sobald](#) das HÄhnchen einsatzbereit ist, kommt es zum Garen in eine Auflaufform in den Ofen.

WÄ¼hrend das HÄhnchen nun langsam vor sich hin brutzelt, kommt die SoÃe an die Reihe.

3. Als nächstes die Zwiebel klein hacken und anschwitzen. Damit die Augen nicht zu Tränen beginnen, kann man einen Schluck Wasser im Mund behalten, dadurch wirken die Zwiebeldämpfe nicht mehr so reizend.

4. Jetzt für die Soße werden die restlichen Zutaten und Gewürze bei niedriger Temperatur geköchelt und später mit Honig, Sahne und Butter abgeschmeckt.

5. Nun für die Vollendung dieses indischen Currygerichts, muss das Hähnchen nun aus dem Ofen und kommt in die Soße, wo es noch ein paar Minuten durchzieht und sich der volle Geschmack entfalten kann.

Tipp: Bei der Beilage ist man sehr flexibel, am Besten passen allerdings Reis oder Naan Brot. So ist man auch am nächsten am Original dran. Korianerliebhaber können zum Schluss noch ein paar gehackte Blätter darüberstreuen, um dem Ganzen noch einen frischen Touch zu geben.



Category

1. Geflügel

Date Created

Februar 27, 2023

Author

jeanny