BUTTER-CHICKEN
IN MARINADE

(für 4 Personen)

Zutaten

Chicken

- 600 g Hähnchenbrustfilet
- 550 g passierte Tomaten
- 100 g Sahne oder Kokosmilch
- 1 Stk. Zwiebel
- 1 Stk. Ingwer (ca. 1,5 cm groß)
- 50 g Butter
- 1 TL Honig
- 1 TL Garam Masala
- ½ TL Cayenne Pfeffer
- 1 EL Paprikapulver (edelsüß)
- Prise Salz
- Etwas Pfeffer

Marinade

- ½ TL Salz
- 1 TL Cayenne-Pfeffer
- 100 g Joghurt
- 1 TL Kurkuma
- 1 TL Cumin (Kreuzkümmel gemahlen)
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- 2 TL Garam Masala
- 1 Stk. Ingwer (ca. 2 cm groß)

BUTTER-CHICKEN
IN MARINADE

(für 4 Personen)

Zubereitung

- Zuerst Marinade zubereiten: Limette auspressen und in einer großen Schüssel auffangen – hier kommt später auch das Fleisch hinzu. Knoblauch und Ingwer schälen – fein hacken oder reiben. Die Gewürze, sowie Knoblauch und Ingwer und Joghurt gut durchmischen. Die Marinade ist somit fertig.

- Das Hühnerbrustfilet waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Fleisch in die Marinade geben und mehrmals gut umrühren, dann abdecken und für zwei Stunden (oder über Nacht) marinieren.

- Große Pfanne erhitzen. Die Hälfte der Butter schmelzen und das Fleisch bei mittlerer Hitze rundum anbraten. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

- Zwiebel schälen und würfeln. Ingwer schälen und fein reiben oder hacken. Restliche Butter in die Pfanne geben und die Zwiebel darin glasig dünsten. Honig hinzugeben und weitere zwei Minuten dünsten. Jetzt Ingwer, Knoblauch und die Gewürze mitrösten und mit den passierten Tomaten ablöschen. Eine Prise Salz und etwas Pfeffer zugeben.

- Das angebratene Fleisch hinzugeben und 15-25 Minuten köcheln lassen.

- Zum Schluss noch die Sahne oder Kokosmilch dazugeben und schon ist das Butter-Chicken fertig. Sollte es zu scharf geworden sein, dann mit einem Schuss Sahne mildern.