



Butter Chicken – Indisches Curry

Rezept für 4 Personen

Zutaten

- 500 g Hähnchenbrustfilet
- 1 TL Paprikapulver, scharf
- 1 EL frischer Limettensaft
- 1 TL Salz
- 150 g griechischer Joghurt
- 1 Stück Ingwer, daumengross, fein gehackt
- 1 Zehe frischer Knoblauch
- 1 EL Garam Masala Gewürzmischung

- 4 EL Butter
- 1 kleine Zwiebel
- 500 g passierte Tomaten
- 1 TL Salz
- 2 TL Cayennepfeffer
- 1 TL Zimt
- 1 EL Honig
- 150 ml Sahne

- Koriander
- Reis oder Naan-Brot



Zubereitung

Die Hähnchenbrust in Stücke schneiden.

Aus Paprikapulver, Limettensaft, 1 Teelöffel Salz, dem griechischen Joghurt, Garam Masala Pulver, dem Stück fein gehackten Ingwer und gepresster Knoblauchzehe eine Marinade herstellen. Das Fleisch mit der Marinade mischen und über Nacht im Kühlschrank mit Frischhaltefolie überdeckt ziehen lassen.

Am nächsten Tag den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, das marinierte Hühnchen in einer Auflaufform 25 Minuten lang garen.

Unterdessen die Zwiebel klein hacken und in einem Topf bei mittlerer Hitze mit 2 Esslöffeln der Butter glasig anschwitzen.

Die passierten Tomaten, den Zimt, das Salz sowie den Cayennepfeffer hinzugeben. Alles 20 Minuten lang abgedeckt köcheln lassen, dabei ab und an mal umrühren.

Nun die restlichen 2 Esslöffel Butter, den Honig sowie die Sahne begeben und weitere 3 Minuten köcheln. Das Fleisch samt Marinade in die Sosse geben, kurz umrühren und erneut wenige Minuten mitköcheln lassen.

Mit Koriander bedecken und zu Reis und/oder Naan-Brot servieren.

**Än Guete wünschen Abhishek Gupta und Rajeev Kumar Chauhan
und das Namaste-Schiffli-Team**