

# Indisches Butter-Chicken

Wer die asiatische Küche liebt, sollte sich das Rezept für indisches Butter-Chicken nicht entgehen lassen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 3,7 h



## Zutaten

150 ml	<a href="#">Joghurt</a>
50 g	Mandeln
2 TL	Chilipulver
2 Stk.	Lorbeerblätter
0.5 TL	Gewürznelken
0.5 TL	Zimt
1 TL	Gewürzmischung (indische)
4 Stk.	Kardamom (Kapseln)
1 TL	Ingwerpulver
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
400 g	<a href="#">Tomaten</a> (gehackte aus der Dose)
1.5 TL	<a href="#">Salz</a>
1 kg	Hühnerbrustfilets
70 g	Butterschmalz (oder Ghee)
1 EL	Öl
6 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 EL	Koriandergrün
150 ml	Kokosmilch

## Zubereitung

1. Für indisches Butter-Chicken die Lorbeerblätter zerbröseln und die Kardamom-Kapseln zerstoßen. Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Joghurt mit Mandeln und Knoblauch verrühren.
2. Mit Chilipulver, Tomaten, Lorbeer, Gewürznelken, Zimt, Salz, indischer Gewürzmischung (Garam Masala), Kardamom und Ingwer würzen. Die Hähnchenteile in die Joghurtsauce legen und mindestens 3 Stunden (besser über Nacht) durchziehen lassen.
3. Am nächsten Tag Koriander waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebeln schälen und klein würfeln. Ghee und Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.
4. Hähnchen in der Joghurt-Marinade in die Pfanne geben und ca. 10 Minuten rundherum braten. Die Hälfte des Korianders dazugeben und mit Kokosmilch auffüllen.
5. Alles gründlich vermengen und noch einmal aufkochen lassen. Dann anrichten, mit dem restlichen Koriander garnieren und servieren.

## **Tipp**

Traditionell isst man indisches Butter-Chicken mit indischem Brot oder Reis.