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	Joghurt
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.	Knoblauchzehe
400 g	Tomaten (gehackte aus der Dose)
1.5 TL	Salz
1 kg	Hühnerbrustfilets
70 g	Butterschmalz (oder Ghee)
1 EL	Öl
6 Stk.	Zwiebel
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.