

BUTTER CHICKEN

25 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



55 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 600 g Hähnchenfleisch

Für die Marinade

- 200 g Naturjoghurt
- 1 Knoblauchzehe
- 4 g Ingwer
- 1 TL Salz
- 1 EL Garam Masala
- 1 EL Zitronensaft



Für die Butter Chicken Sauce

- 1 Zwiebel
- 4 g Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 25 g Kokosöl
- 100 g Butter
- 500 g passierte Tomaten
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 100 ml Sahne
- ¼ TL Kreuzkümmel
- 1 Prise Zimt
- ½ TL Cayennepfeffer

Zubereitung:

1. Gib den Joghurt in eine Schüssel. Schäle den Knoblauch und den Ingwer und presse beides dazu. Rühre das Salz, das Garam Masala und den Zitronensaft ein.
2. Schneide das Hähnchenfleisch in mundgerechte Stücke und mische es unter. Stelle das Fleisch abgedeckt für mindestens 4 Stunden kalt - optimal ist über Nacht.
3. Gib das Fleisch mit der Marinade in eine Auflaufform und gare es bei 200°C Ober- und Unterhitze für 20 Minuten.
4. Schäle die Zwiebel und würfele sie sehr klein. Schäle den Ingwer und den Knoblauch und reibe beides fein. Erhitze Kokosöl in einer Pfanne. Brate die Zwiebeln glasig an. Gib den

Ingwer und den Knoblauch dazu und brate sie mit an. Gieße die passierten Tomaten an. Würze die Soße mit Salz, Zucker, Zimt, Cayennepfeffer und Kreuzkümmel. Lasse sie für 10 Minuten köcheln.

5. Reduziere die Hitze und rühre die Sahne und die Butter ein. Hebe das Fleisch samt Marinade unter. Koche das Butter Chicken nochmal für 2 Minuten auf.



Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöbere in unserem **Shop**.