

Butter-Chicken-Curry aus Indien

Hauptgang für 2-3 Personen
Arbeitszeit: 15 Minuten
Kochzeit: 30 Minuten



Dahoam
- KOCHEN & BACKEN -



Zutaten Marinade

500gr Hähnchenbrust, 1 TL Paprikapulver, 1 EL Zitronensaft, 1 TL Salz, 150gr Naturjoghurt, ½ TL Cayennepfeffer, 1 EL Garam Masala, 1 Zehe Knoblauch, 2cm Ingwer

Zutaten Currysoße

4 EL Butter, 1 Zwiebel, 500gr Tomatenpassata, 1 TL Zimt, 1 TL Salz, ½ TL Cayennepfeffer, 1 Zehe Knoblauch, 2cm Ingwer, 1 EL Honig, 150 ml Sahne

Zubereitung Marinade

- ◆ Ingwer & Knoblauch hacken, alle Zutaten in einer Auflaufform vermischen
- ◆ Hähnchenbrust in ca. 1-2cm große Würfel schneiden und unter die Marinade mischen. Mind. 1 Stunde, besser über Nacht, in den Kühlschrank stellen zum Marinieren

Zubereitung Curry

- ◆ Die Hähnchenbrust inkl. Marinade bei 200°C im Backofen 25 Minuten garen
- ◆ Zwiebel fein würfeln, Ingwer & Knoblauch hacken oder reiben
- ◆ 2 EL Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebel darin anschwitzen
- ◆ Die passierten Tomaten, Zimt, Salz, Cayennepfeffer, Ingwer und Knoblauch zugeben. Alles 20 Minuten bei niedriger Hitze mit Deckel köcheln lassen, gelegentlich umrühren
- ◆ Dann die restlichen 2 EL Butter, Sahne und Honig zugeben, weitere 3 Minuten köcheln lassen
- ◆ Das Fleisch aus dem Backofen nehmen, unter die Soße mischen und 2 Minuten mitköcheln lassen. Nur das Fleisch, die Marinade nicht verwenden

Servieren

- ◆ Mit Basmatireis oder Naan-Brot

Bettina's Tipps

- ◆ Uns reicht 1 TL Cayennepfeffer. Ihr könnt aber beliebig schärfen ☺

Koch- & Backkurse - bei Dir Dahoam!

www.dahoam-lebensmittel.de saugad@dahoam-lebensmittel.de