

BUTTER CHICKEN



400	g	Hühnerfleisch
300	ml	passierte Tomaten
100	ml	Schlagobers
2	Stk	Zwiebel
4	Stk	Knoblauchzehen
1	Stk	Ingwer (3 cm)
2	EL	Ghee
1	Prise	Salz
1	Prise	Cayennepfeffer
2	EL	Koriander (ganz)
1.5	TL	Cumin (ganz)
1	TL	Garam Masala
0.5	TL	Bockshornkleesamen
1	Bund	Koriandergrün

- 1 Die Zwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und pressen. Den Ingwer schälen und fein reiben. Das Fleisch in etwa 2,5 cm lange Würfel schneiden. Koriander und Cumin fein mahlen.
- 2 Dann Ghee in einem Topf erhitzen und die Zwiebelstücke hinzufügen. Sobald die Zwiebeln glasig sind Knoblauch, Ingwer, Koriander und Cumin in den Topf geben und etwa 30 Sekunden lang unter ständigem Rühren mitbraten. Dann mit den passierten Tomaten ablöschen und den Topf vom Herd nehmen.
- 3 Die Sauce pürieren und wieder zum Köcheln bringen. Die Fleischstücke hinzufügen und mit Cayennepfeffer, Garam Masala, Bockshornkleesamen und Salz würzen. Alles etwa 30 Minuten zugedeckt köcheln lassen und dabei öfters umrühren damit nichts anbrennt. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen.
- 4 Dann den Schlagobers dazugeben und gut verrühren. Je nach Geschmack mit etwas mehr Cayennepfeffer und Salz nachwürzen. Weitere 10 Minuten köcheln lassen und in der Zwischenzeit das Koriandergrün waschen, etwas abtropfen lassen und fein hacken. Vor dem Servieren über das Butter Chicken streuen.

Dazu passt Naan und/oder Basmati Reis.