

Indisches Butter Chicken



Für die Zubereitung von diesem Rezept **Indisches Butter Chicken** sollte man zuerst die Joghurtmarinade zum Einlegen des Hähnchenfleisches herstellen.

Dazu die oben angegebenen Gewürze wie Curryblätter, Nelken, Koriander, Kreuzkümmel, den Inhalt von 6 aufgebrochenen grünen Kardamomkapseln und Pimentkörnern für 60 Sekunden in einer trockenen heißen Pfanne unter häufigem Wenden zart duftend anrösten. Die Gewürze sofort aus der Pfanne nehmen, etwas abgekühlt in einem Mörser mit schwerem Stößel oder in eine Kaffeemühle welche nur zum Gewürze mahlen verwendet wird einfüllen, anschließend zu feinem Gewürzpulver mahlen.

Die Gewürzmischung unter den Joghurt rühren. Eine gute Prise Muskatblüte und das Tomatenmark ebenfalls unter die Joghurtmarinade unterziehen.

Die Hähnchen Brustfilets in nicht zu große Würfel schneiden, mit der Joghurtmarinade gut vermengen. Auf diese Weise das Hähnchenfleisch in der Marinade für etwa 45 – 60 Minuten im Kühlschrank marinieren.

Für die Fertigstellung vom indischen Butter Chicken:

2 große Zwiebeln sehr fein würfeln.

1 Stück frischen Ingwer schälen, in feine Würfelchen schneiden.

Knoblauchzehen in die Knoblauchpresse einfüllen.

Gut 2 EL Ghee Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen.

Die Zwiebelwürfel darin kurz anbraten, danach für einige Minuten bei zurückgedrehter Hitze langsam glasig schmoren. Zwischendurch den Ingwer und in der letzten Minute den Knoblauch hinzu pressen und weiter schmoren.

Das Hähnchenfleisch in der Marinade aus dem Kühlschrank nehmen.

Die Hitze beim Schmortopf kurz erhöhen, zunächst die Hälfte vom Hähnchenfleisch samt der Marinade zur Zwiebelmasse geben, unter häufigen Wenden 2 -3 Minuten anbraten.

Das übrige Hähnchenfleisch mit Marinade zugeben und wiederum unter Wenden gut mit anschmoren. Nun die Garam masala Gewürzmischung nach

Garam masala Rezept

selbst gemacht oder zur Not als Fertigprodukt gekauft darüber streuen, kurz mit anschmoren und mit der Schlagsahne ablöschen.

Anschließend das sahnige Hähnchencurry noch ein paar Minuten weiter köcheln lassen. In den letzten 2 Minuten der Kochzeit 2 EL zerkleinertes Koriandergrün hinzugeben und fertig schmoren lassen.

Nebenbei den Basmatireis kochen.

Das fertig geschmorte indische Butter Chicken nun nach persönlichem Geschmack kurz vor dem Servieren mit etwas Zimtpulver, Chilipulver und Salz abschmecken und mit fein gezupften frischem Koriandergrün bestreut zusammen mit dem Reis zu Tisch bringen.

Ca. 400 g Hähnchenbrustfilet ohne Haut

2 EL Ghee Butterschmalz oder

Kokosnussöl nativ aus dem Glas

2 große Zwiebeln

4 Knoblauchzehen

1 halben Daumen großes Stück frischen Ingwer

Oder Ingwerpulver

250 ml Schlagsahne

2 EL fein gezupftes frisches Koriandergrün

Für die Hähnchenfleisch Marinade:

4 – 5 getrocknete indische Curryblätter

2 getrocknete Nelken

1 leicht gehäufter TL Kreuzkümmel (Cumin)

1 leicht gehäufter TL Koriander Samenkörner

Die Samenkörnchen von 6 grünen Kardamom Kapseln

2 Piment Körner

1 große Messerspitze Salz

250 g Naturjoghurt (3,5 % Fett)

2 gestrichene EL Tomatenmark 3-fach konzentriert

Eine Messerspitze Muskatblüte (Macis)

Außerdem:

1 TL Garam masala Gewürzmischung selbst gemacht oder gekauft

Salz und Chilipulver nach Geschmack

1 Messerspitze Zimtpulver

Frische Koriander Blättchen zum Bestreuen

Basmatireis als Beilage