

Indisches Saag Chicken



800 g Hühnerfleisch ohne Haut
2 TL Chilipulver
2 TL Kurkuma
2 EL Knoblauchpaste, alternativ selbe Menge Knoblauch
püriert oder gerieben
2 Zwiebeln
400 ml pürierte Tomaten
4 EL Ingwer – Paste, alternativ selbe Menge frischer Ingwer
püriert oder gerieben
4 EL Sahne
400 g frischer Spinat, gehackt
4 EL Butter
1 TL Cayennepfeffer
1 TL Korianderpulver
1 TL Kurkuma
8 Kardamomkapseln, grün
4 Nelken
2 TL Garam Masala
1 TL Salz
Öl

Das Hühnchenfleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden und mit Chilipulver und Kurkuma einreiben. In wenig Öl braten bis es leicht bräunt.

Fleisch aus der Pfanne nehmen.

Zu dem Bratfett die Ingwerpaste, die Knoblauchpaste und die Zwiebeln geben und braten, bis es leicht braun ist. Jetzt die pürierten Tomaten, Salz, Cayennepulver, Korianderpulver, Kurkuma, Nelken und Kardamomkapseln und einen EL Wasser zugeben.

Für 10 Minuten auf kleiner Hitze köcheln.

Danach das Hühnchen und die Sahne zugeben und köcheln, bis das Hühnchen durch ist.

Den Spinat und Garam Masala zugeben umrühren und den Spinat zerfallen lassen. Die Butter zugeben, unterrühren und servieren.

Dazu schmeckt Reis oder Naan (Indisches Fladenbrot).