

## 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**

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.

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.

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.

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.