

Indisches Butter Chicken



750 g Hähnchenbrust
200 g Joghurt
100 g Butter Chicken Paste von Reishunger
2 EL Butter
400 ml Tomatenstücke / passierte Tomaten
400 ml Kokosmilch
200 g Kirschtomaten
1 Dose Kichererbsen
50-100 g Cashew
2-3 TL Salz
etwas Koriander oder Petersilie frisch als Topping

1. Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Butter Chicken Paste mit Joghurt vermischen, mit den Hähnchen-Stücken vermengen und für ca. 2 Stunden ziehen lassen.
3. Kirschtomaten halbieren.

Butter Chicken

1. Cashew in einer Pfanne ohne Öl anrösten oder im Ofen bei 180 Grad für 15 Minuten bräunen.
2. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die marinierten Hähnchenstücke darin anbraten.
3. Mit Tomatenstücken bzw. passierten Tomaten und Kokosmilch ablöschen.
4. Alles gut umrühren, salzen und für ca. 15-20 Minuten ohne Deckel köcheln lassen.
5. Abgetropften Kichererbsen hineingeben und mit frischem Koriander oder frischer Petersilie verfeinern.
6. Halbierte Kirschtomaten hinzugeben und ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Tahdig auf einen Teller stürzen (oder nur Basmatireis als Beilage verwenden) und das Butter Chicken mit gerösteten Cashews servieren.

Beilage: Tahdig (alternativ nur Basmatireis)

1. Safran mörsern, mit 600 ml Wasser aufgießen und Salz hinzugeben.
3. Butterschmalz schmelzen; Safran-Wasser-Mischung mit gewaschenem Reis hinein und für 70-90 Minuten garen lassen.