

Butter Chicken



Für das marinierte Fleisch:

600 g Hähnchenfleisch
2 Knoblauchzehen
1/2 Zitrone
2 Joghurt
Olivenöl
1/2 TL Kurkuma
1 TL Chilipulver
1 TL Paprikapulver
1 TL Garam Masala
Salz und Pfeffer

Für die Soße:

4 Knoblauchzehen
15 g Ingwer
1 Zwiebel
Rapsöl
80 g Butter
1/2 TL Kurkuma
1 TL Garam Masala
1 TL Paprikapulver
1 TL Kreuzkümmel gemahlen
1 TL Koriander gemahlen
60 g Cashewkerne
500 ml passierte Tomaten
200 ml Sahne

1. Schneide das Fleisch in Stücke. Schäle und presse den Knoblauch. Presse die Zitrone aus und verwende ihren Saft. Vermische das Fleisch mit allen Zutaten für die Marinade und lass alles 3 min. ziehen.
2. Bereite derweil die Soße vor. Schäle dafür Knoblauch und Ingwer und zerstampfe beides zu einer Paste.
3. Schäle die Zwiebel, schneide sie in Würfel und brate diese in etwas Öl an. Gib die Hälfte der Butter hinzu und lass sie schmelzen.
4. Brate die Knoblauch-Ingwer-Paste, die Gewürze und die Cashews hinzu und brate alles kurz an. Lösche dann mit den Tomaten ab und lass alles einmal aufkochen. Stelle es beiseite.
5. Brate das Fleisch von allen Seiten scharf an und lege es beiseite.
6. Püriere die Soße cremig und gib sie zurück in die Pfanne. Füge 2/3 der Sahne hinzu und lass alles köcheln. Schmecke mit Salz und Pfeffer ab.
7. Gib das Fleisch und die restliche Butter in die Soße und koche das Fleisch zart. Verziere dann mit der restlichen Sahne und serviere das Butter Chicken mit Reis oder Naan.