

Indisches Butter Chicken

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Hähnchenfleisch

Für die Marinade

- 200 g Naturjoghurt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer (klein)
- 1 TL Salz
- 1 EL Garam Masala
- 1 EL Zitronensaft



Für die Butter Chicken Sauce

- 1 Zwiebel
- 1 Stück Ingwer (klein)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Kokosöl
- 4 EL Butter
- 500 g passierte Tomaten
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 100 ml Sahne
- Zimt, Kreuzkümmel, Cayennepfeffer

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 55 Minuten

Zubereitung:

1. Gib den Joghurt in eine Schüssel. Schäle den Knoblauch und den Ingwer und presse ihn dazu. Rühre das Salz, das Garam Masala und den Zitronensaft ein.
2. Schneide das Hähnchenfleisch in mundgerechte Stücke und mische es unter. Stelle das Fleisch für mindestens 4 Stunden kalt - optimal ist über Nacht.

3. Gib das Fleisch mit der Marinade in eine Auflaufform und gare es bei 200°C Ober- und Unterhitze für 20 Minuten.
4. Schäle die Zwiebel und würfele sie sehr klein. Brate sie im Kokosöl an.
5. Schäle den Ingwer und den Knoblauch und reibe beides dazu. Gieße die passierten Tomaten an und würze die entstehende Sauce mit Salz, Zucker, Zimt, Cayennepfeffer und Kreuzkümmel. Lasse sie für 10 Minuten köcheln.
6. Rühre die Sahne und die Butter ein. Hebe das Fleisch samt Marinade unter. Koche das Butter Chicken nochmal für 2 Minuten auf.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).