

INDISCHE KÜCHE

Butter Chicken - Murgh Makhani ... indisches Butterhuhn



Zutaten und Zubereitung für 4-6 Personen

- 1 kg Hühnerbrustfilet
- 2 kleine Dosen gestückelte Tomaten
- TL rotes Chilipulver
- 1 TL [*Kurkumapulver](#)
- 1½ TL [*Kreuzkümmelpulver](#)
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- 6 [*grüne Kardamomkapseln](#)
- 1 EL [*Kasoori Methi](#) (Bockshornkleeblätter, getrocknet
- 6 Gewürznelken
- 1 Zimtstange ca. 5 cm oder 1 TL Zimtpulver
- 3 EL [*Ingwerpaste](#)
- 3 EL [*Knoblauchpaste](#)
- 2 [*Sternanis](#)
- ½ TL weißer Pfeffer
- ½ -1 TL Salz

- 1 EL Rohrzucker
 - 3 EL Vollmilchjoghurt 3,5% oder besser griechischer Joghurt 10%
 - 100 g Süßrahmbutter
 - 100 ml Sahne
 - 2 EL Zitronensaft
 - 2 TL Rapsöl
 - frischer Koriander nach Belieben
1. Die Hühnerbrust in gulasch große Stücke schneiden und in einer Schüssel beiseite stellen
 2. Die Dosentomaten in einen Topf geben und für ca. 10 Min. köcheln lassen, bis eine sämige Soße entstanden ist. Durch ein Sieb passieren und beiseite stellen
 3. Die trockenen Gewürze, den Zitronensaft, das Öl, den Joghurt, Ingwer- und Knoblauchpaste und den Rohrzucker zum Fleisch geben und gut durchmengen, bis alles Fleisch mit der Marinade überzogen ist. Jetzt ca. 3 Stunden oder besser über Nacht marinieren
 4. Einen großen breiten Topf erhitzen, das Fleisch samt Marinade hinein geben und ca. 2 bis 3 Min. bei mittlerer Hitze unter Rühren anbraten
 5. Die Tomatensoße dazu geben und abgedeckt für 15 Min. auf niedriger Hitze köcheln lassen
 6. Die Butter dazu geben und nochmals 5 Min. bei niedriger Hitze garen
 7. Die Sahne dazu geben und umrühren
 8. Evtl. nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und heiß servieren
 9. Evtl. mit frischen Korianderblättern bestreuen

♥ Viel Spaß beim nachkochen und Guten Appetit ♥