

BUTTER CHICKEN - KÖSTLICHES INDISCHES CURRY

Vorbereitungszeit 15 Minuten | Kochzeit 15 Minuten |
Leicht | 2 Portionen



Butter Chicken oder Butter Hühnchen ist ein indisches Curry auf Tomaten-Basis. Im indischen heißt es Murgh Makhani. Das Gericht ist, wie bei so vielen, aus der Resteverwertung entstanden. Übrig gebliebenes Tandoori Hühnchen wurde in eine würzige, cremige Tomatensauce gegeben. Das Ergebnis war und ist ein unglaublich leckeres Curry.

Schritt 01

Joghurt mit den Gewürzen in eine Schüssel geben. Ingwer und Knoblauch schälen und mit einer Reibe reinreiben oder mit einem Mixer zerkleinern. Einen Spritzer frischen Limettensaft dazugeben und die Marinade mit einem Schneebesen verrühren. Das Hähnchen in mundgerechte Stücke schneiden und mit der Marinade vermischen. Abgedeckt mindestens für 2-3 Stunden im Kühlschrank marinieren. Besser noch am Vortag marinieren.

Schritt 02

Den [Reis*](#) mit kaltem Wasser waschen, bis die Flüssigkeit klar ist. Durch ein Sieb abgießen und mit der 1,5 fachen Menge an Wasser in den Reiskocher* geben. Wer keinen [Reiskocher*](#) hat, verfährt genauso im Topf. Den Reis mit Deckel

langsam einmal aufkochen. Dabei gelegentlich umrühren, damit er nicht anhängt. Wenn der Reis einmal gekocht hat, die Hitze auf kleinste Stufe herunterdrehen und mit Deckel abgedeckt ziehen lassen, bis alle Flüssigkeit vom Reis aufgenommen worden ist. Wenn der Reis einmal gekocht hat, ist weiteres Rühren nicht nötig.

Ich gare meinen Reis übrigens meist ohne Salz, wenn ich ihn mit Curries esse.

Schritt 03

Für die Sauce die Zwiebel, den Knoblauch und den Ingwer klein schneiden. In einer Pfanne mit der Butter gut anschwitzen. Die Gewürze dazugeben und kurz mit anschwitzen, bis sich das Aroma entfaltet. Mit etwas Wasser ablöschen und alles in ein Mixgefäß geben und pürieren.

Schritt 04

Das Fleisch aus der Marinade nehmen und die Marinade etwas abstreifen. In einer beschichteten Pfanne etwas Pflanzenöl erhitzten und das Hähnchen von allen Seiten gut anbraten. Mit den pürierten Zwiebeln und den Tomaten auffüllen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 10 Minuten leicht köcheln lassen. Die letzten 2 Minuten die Sahne bis auf einen kleinen Teil dazugeben und kurz mit aufkochen. Zum Schluss etwas frischen Koriander mit Stielen klein schneiden, in das Curry geben und durchmischen. In tiefen Tellern anrichten und die aufgehobene Sahne darüberträufeln und mit ein paar Korianderblättern garnieren.

Guten Appetit!

Dieses serbische Reisfleisch könnte euch auch schmecken!

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Butter Chicken - köstliches Hähnchen in aromatischer Sauce / Thomas kocht

Zutaten

Tandoori Marinade:

- 3-4 Hähnchenoberschenkel
- 200 g Naturjoghurt
- 1/2 TL Paprikapulver
- 1/2 TL Koriander gemahlen
- 1/2 TL Cumin/Kreuzkümmel
- 1/2 TL Chilipulver (nach Geschmack)
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 cm Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Spritzer Limettensaft

Reis:

- 2 kleine Tassen Basmati Reis
- 3 kleine Tassen Wasser

Sauce:

- etwa 50 g Butter
- 1 Zwiebel
- 1 Stück Ingwer (etwa 2 cm)
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 Dose Tomaten (400 g)
- 1 TL Garam Marsala
- 1/2 TL Paprikapulver
- 1/2 TL Koriander gemahlen
- 1/4 TL Cumin/Kreuzkümmel
- 1/2 TL Chilipulver
- Salz, Pfeffer
- Etwas Wasser (ca. 50 ml)
- 1 Handvoll frische Koriander
- 100 ml Sahne
- Etwas Pflanzenöl zum Anbraten

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.5 / 5. Anzahl der Bewertungen 104

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Meine Feierabendküche*](#)