Indian Butter Chicken
Murgh Makhani

Das Butterhuhn stammt aus der Moguln-Küche und es gibt viele Rezepte dafür. Die Butter steht für geklärte Butter (Ghee) oder Butterschmalz. Reis ist die ideale Beilage und mit Roti oder Naan-Boten kann die köstliche Sauce aufgenommen werden.

Herkunft: Indien
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Marinieren / Einlegen: 3 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Kilogramm Brathähnchen
6 EL Öl
1 Prise Salz
Für die Marinade
2 EL Ingwer-Knoblauch-Paste
2 EL rote Kaschmir Chili gemahlen
2 TL Koriander gemahlen
1 ½ TL Kreuzkümmel gemahlen
½ TL Kurkuma gemahlen
1 ½ TL Garam Masala
2 EL Limettensaft
500 g Joghurt aufgeschlagen
Für die Sauce
125 g Ghee
750 g Tomate(n)
1 TL Cayennepfeffer
2 TL Bockshornblätter, gerebelt
½ TL Garam Masala
3 EL Sahne

Vorbereitung

Das Brathähnchen ohne Haut in mundgerechte Stücke zerteilen. Die Tomaten kreuzweise einritzen, mit heißem Wasser überbrühen, und dann die Haut abziehen. Das Tomatenfleisch anschließend im Mixer pürieren.
Die Marinade vorbereiten
Für die Marinade die Ingwer-Knoblauch-Paste, die gemahlenen Gewürze und den Limettensaft in einer Schüssel verrühren und salzen. Den Joghurt dazugeben und alles gut verrühren. Das Hähnchenfleisch dazugeben und alles zut vermischen. Zugedeckt mindestens 3 Stunden, besser über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Zubereitung

© 2024 coquina.de

Das Öl in einem großen, schweren Topf leicht erhitzen. Dann das Fleisch mit der Marinade dazugeben und zugedeckt etwa 25 Minuten köcheln, bis es gar ist. Gelegentlich umrühren, die Sauce vorbereiten.
Für die Sauce
In der Zwischenzeit für die Sauce 1 EL Ghee in einer Pfanne erhitzen und die pürierten Tomaten darin etwa 5 Minuten garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Das restliche Ghee dazugeben und schmelzen lassen, dann den Cayennepfeffer dazugeben und etwa 1 Minute unterrühren. Die Bockshornkleeblätter und Garam Masala daüberstreuen und erneut salzen. Unmittelbar vor dem Servieren die Sahne unterrühren.
Das Hähchnenfleisch in eine vorgewärmten Servierschüssel geben und mit der Sauce übergießen.

Küchentipp für Tomaten

Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.

Küchentipp für Hühnchen

Wenn Sie kein ganzes Hähnchen zerlegen möchten, können Sie auch die gleiche Menge an Hähnchenbrustfilet verwenden.