

Tikka Masala Hühnchen aus dem Schongarer

Verabschieden Sie sich von trockenem und verkochtem Hühnchen. Die präzise Temperaturregelung beim Klappbaren Gärautomaten und Schongarer von Brød & Taylor ist der Schlüssel zu diesem einfachen Tikka Masala Hühnchenrezept. Verwenden Sie hohe Temperaturen, knapp unter dem Siedepunkt, um die komplexen Aromen der Sauce perfekt zu mischen. Wechseln Sie dann auf eine niedrigere Temperatur, um das Hühnchen auf saftige Perfektion zu bringen.

Ergiebigkeit: Ungefähr acht bis zehn Portionen.

Zeitplanung: 45 Minuten Vorbereitung und 2,5 Stunden im Schongarer.

Zutaten	Menge	Gramm
Zwiebel, gewürfelt	½	100
Ghee	3 EL	45
Knoblauchzehen, gehackt	4	20
Ingwer, gerieben	3 TL	17
Kardamomhülsen, zerkleinert	4	0,6
Koriander, gemahlen	2 TL	5
Kreuzkümmel, gemahlen	2 TL	4,5
Paprikaflocken	½ TL	1,3
Kurkuma	2 TL	6,4
Garam Masala	½ TL	2,5
Meersalz	2 TL	6
Tomatenmark	3 EL	50
Tomaten, zerkleinert	1 Dose	800
Schlagrahm	2 Tassen	450
Knochenlose Hähnchenbrust, gewürfelt	2-3	1 kg
Frischer Koriander, gehackt (optional)	½ Tasse	40

Ausstattung: Brød & Taylor Klappbarer Gärautomat und Schongarer sowie ein Metallkochtopf mit weniger als 20 cm Höhe, ca. 6 Liter Volumen, kurzen Griffen und Deckel. Bei einer Gesamthöhe von weniger als 20 cm Höhe kann der Topf während des Schongarprozesses in der Mitte des Gärautomaten stehen.

Anmerkung: Es können auch die Originalmodelle des Klappgärautomaten und Schongarers (FP-101 und FP-201) verwendet werden. Stellen Sie den Gärautomaten auf 42 °C ein und setzen Sie den Kochtopf direkt auf die Heizplatte des Gärautomaten. Folgen Sie dem Rezept und überprüfen Sie die Innentemperatur des Hühnchens nach 1,5 Stunden. Die Innentemperatur des völlig gekochten Hühnchens sollte mindestens 70 °C betragen.

Gärautomaten vorbereiten: Die Wasserschale und das Gitter aus dem Gärautomaten entfernen. Den Schongarmodus wählen und die Temperatur auf 90 °C einstellen.

Zutaten vorbereiten: Ingwer vorbereiten und beiseite stellen. Kardamom, Koriander, Kreuzkümmel, Paprikaflocken, Kurkuma, Garam Masala und 1 EL bzw. 6 g Meersalz in einer kleinen Schüssel mischen und beiseite stellen.

Zwiebeln und Knoblauch anbraten: Die Zwiebeln in Ghee für etwa 5-8 Minuten bei niedriger bis mittlerer Hitze im Metalltopf anbraten, bis die Zwiebeln beginnen anzurösten. Knoblauch hinzufügen, mischen und noch 1 Minute anbraten.

Sauce vorbereiten: Die vorbereiteten trockenen Gewürze den Zwiebeln und dem Knoblauch hinzufügen. Umrühren und gründlich mischen. Danach den Ingwer, die zerdrückten Tomaten und das Tomatenmark hinzufügen, bis alles gleichmäßig vermischt ist. Nun den Schlagrahm unter ständigem Rühren zugeben.

Zudecken und langsam kochen lassen: Den Metallkochtopf zudecken und ihn direkt auf die Mitte der Aluminiumheizplatte im Gärautomaten stellen. Setzen Sie den Deckel auf den Gärautomaten und lassen Sie die Sauce ca. 1 Stunde kochen.

Hähnchen vorbereiten und hinzufügen: Das Hähnchen in ca. 2,5 cm große Würfel schneiden. Die Hühnerwürfel mit den restlichen 1 TL bzw. 6 g Meersalz bestreichen. Das Hähnchen in den Metallkochtopf geben und vorsichtig umrühren, um es mit der Sauce zu bestreichen, dann den Metallkochtopf bedecken.

Anpassen der Schongarertemperatur: Stellen Sie die Temperatur am Gärautomaten auf 74 °C ein. Schließen Sie den Gärautomaten und lassen Sie das Hähnchen 1-1,5 Stunden kochen, danach überprüfen Sie die Innentemperatur des Hähnchens. Wenn das Hähnchen die Temperatur von 74 °C erreicht hat, ist es zum Verzehr bereit. Wenn es die eingestellte Temperatur noch nicht erreicht hat, lassen Sie es noch ½ Stunde weiterkochen und überprüfen Sie die Temperatur erneut. Wenn das Hähnchen fertig gekocht ist, reduzieren Sie die Temperatur des Gärautomaten auf 43 °C, um das Gericht warm zu halten.

Servieren: Tikka Masala Hähnchen ist ein köstliches Gericht, das über Reis mit Koriandergarnitur serviert wird. Basmati ist ein langkörniger weißer Reis, der traditionell mit indischen Speisen serviert wird und bei diesem Rezept bevorzugt wird.

Anmerkung: Stellen Sie den Topf vorsichtig in die Mitte des Gärautomaten und vermeiden Sie ein Hin- und Herschieben des Topfes. Ein Verkratzen der Aluminiumoberfläche auf der Grundplatte des Gärautomaten wird die Funktion des Gärautomaten nicht beschädigen, nur sein Erscheinungsbild. Wenn Sie ein Blatt Aluminiumfolie auf die Grundplatte des Gärautomaten legen, schützt dies die Grundplatte vor Verschütten.