

Butter Chicken | Indische Rezepte

Butter Chicken - Ein cremiges indisches Hühnchen-Gericht
Ein cremiges Hühnchengericht in einer würzigen Tomatensoße.

ZUTATEN

- 500 g Hähnchenbrust, mundgerecht geschnitten
 - 2 EL Butter für den authentischen Geschmack
 - 1 Zwiebel, fein gehackt
 - 3 Knoblauchzehen, aromatisch und fein gehackt
 - 1 EL frischer Ingwer, gerieben für eine würzige Note
 - 2 TL Garam Masala für den typischen indischen Geschmack
 - 1 TL Kurkuma, für eine schöne goldene Farbe
 - 1 TL gemahlener Kreuzkümmel, für ein intensives Aroma
 - 1 TL Paprika für eine leichte Schärfe
 - 1 Tasse passierte Tomaten für eine reichhaltige Sauce
 - 1 Tasse Sahne für eine cremige Konsistenz
 - 1 EL Tomatenmark für eine intensivere Tomatennote
 - 2 TL Zucker, um die Süße auszugleichen
 - Salz nach Geschmack für die perfekte Würze
 - Frischer Koriander (optional) als dekorative Garnitur
-

ZUBEREITUNG

In einer Pfanne Ghee oder Pflanzenöl erhitzen und die Zwiebel darin goldbraun anbraten.

Knoblauch und Ingwer hinzufügen und für weitere 1-2 Minuten braten.



Garam Masala, Kreuzkümmelpulver, Korianderpulver, Kurkumapulver und Paprikapulver hinzufügen. Gut umrühren, um die Gewürze zu rösten und ihr Aroma freizusetzen.

Das Hühnerfleisch hinzufügen und anbraten, bis es braun ist und nicht mehr rosa in der Mitte.

Die passierten Tomaten, Sahne, gemahlene Cashewnüsse und Joghurt hinzufügen. Gut umrühren, um alles zu kombinieren.

Die Hitze reduzieren und das Butter Chicken für ca. 15-20 Minuten köcheln lassen, bis das Hühnerfleisch zart ist und die Sauce eingedickt ist.

Die Butter hinzufügen und unterrühren, bis sie geschmolzen und gleichmäßig verteilt ist.

Mit Salz abschmecken und mit frischem Koriander garnieren.

GESAMTZEIT

Gesamtzeit der Zubereitung: ca. 30-40 Minuten

Genieße dieses cremige Butter Chicken, das mit Gewürzen und Aromen der indischen Küche gefüllt ist. Das Hühnerfleisch wird in einer Mischung aus Gewürzen und Zwiebeln angebraten und dann mit passierten Tomaten, Sahne, gemahlene Cashewnüssen und Joghurt gekocht, um eine reichhaltige und cremige Sauce zu bilden. Das Butter Chicken wird mit Butter verfeinert und mit frischem Koriander garniert. Du kannst es mit Reis, Naan-Brot oder Roti servieren, um das Gericht abzurunden. Butter Chicken ist ein beliebtes indisches Gericht, das durch seine cremige Textur und die wunderbare Kombination von Gewürzen und Aromen begeistert.

Das Rezept eignet sich für 1-2 Personen.

