



Butter Chicken

Zutaten:

Marinade:

- 150gr Griechisches Joghurt
- 1 TL Limettensaft
- 1 EL Kurkumapulver
- 1 EL Madras Currypulver
- 1 Prise Salz
- 1 TL Knoblauchpaste

- 500gr Hühnerbrust
- Etwas Butter zum Anbraten
- 2 EL Butter
- 4 Knoblauchzehen
- 450gr passierte Tomaten
- 1/2 TL Ingwer Paste
- 2 EL Kurkumapulver, getrichen
- 1 TL Kreuzkümmel gemahlen, gestrichen
- 2 EL Madras Curry Pulver, getrichen
- 200ml Schlagobers
- 1 EL Griechisches Yoghurt
- 2 EL Mangopulp
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Salz
- 15gr gehackten Koriander

1. Hühnerbrust in mundgerechte Stücke schneiden. Joghurt, Limettensaft, Knoblauchpaste, Gewürze mischen und das Fleisch hinzufügen.

Ca. 3 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Danach die Hühnerbrust in Butter bei mittlerer Hitze in einer beschichteten Pfanne anbraten und beiseite Stellen.

2. Knoblauch pressen oder sehr klein würfeln. Bei mittlerer Hitze in der Butter schwenken und leicht anbraten. Danach die passierten Tomaten hinzufügen und aufkochen lassen. Kurkumapulver, Kreuzkümmel, Madras Curry Pulver sowie die Ingwerpaste hinzufügen und mit einem Schneebesen gut einrühren.

3. Schlagobers, Griechisches Joghurt und Mango Pulp untermischen.

Anschließend kommt das bereits gebratene Fleisch in die Sauce. Gut untermischen und für 5 weitere Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Je nach persönlichen Vorlieben kann mit Kurkuma, Currypulver oder Kreuzkümmel nachgewürzt werden.

Mit Koriander garnieren und mit Naanbrot servieren.

