

Indisches Butter-Chicken

Dieses indische Butter-Chicken ist Comfort-Food pur. Ein unglaublich aromatisches und leckeres Essen.

Vorbereitung 40 Min. · Kochzeit 120 Min. · Gesamtzeit 160 Min.

Zutaten

750 g Hähnchenbrust (in mundgerechte Stücke geschnitten)

250 g gehacktes Gemüse nach Wahl (z.B. Möhren, Pilze, Paprika, Zucchini)

1 g roße Zwiebel (dünn geschnitten)

250 ml Naturjoghurt

3 EL gehackter Knoblauch

3 EL gehackter Ingwer

2 TL Salz

2 EL Butter oder Ghee

2 EL Öl oder Kokosöl

300 g Dosentomaten

300 ml Sahne

1 EL Tomatenketchup

60 g frischer Koriander gehackt

Kiyana's Würzmischung oder ihr nehmt Chili-Flocken, frischen Koriander, Curry, Garam Masala, Kurkuma, Kreuzkümmel und Tandoori-Masala

Zubereitung

1. In der indischen Küche spielen die Gewürze eine ganz entscheidende Rolle. Beim Butter-Chicken ist es zum Beispiel wichtig, dass die Gewürze genug Zeit bekommen, ins Fleisch einzuziehen. Deshalb rührt ihr zuerst die Marinade zusammen.
 2. Gebt dazu Joghurt, Würzmischung, Ingwer, Knoblauch und die Hälfte des Korianders in eine Schüssel und verrührt alles gut miteinander. Jetzt gebt ihr das Hähnchen und das Gemüse dazu, rührt nochmal alles um und lasst das Ganze jetzt für mindestens eine Stunde marinieren.
 3. Dann gebt ihr Öl und Butter in einen großen Topf mit schwerem Boden und erwärmt beides bei mittlerer Hitze. Gebt jetzt die Zwiebeln in den Topf und lasst sie goldbraun anbraten. Dann kommen Huhn, Gemüse und Marinade dazu. Lasst alles 3 bis 4 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln. Gebt danach Dosentomaten und Ketchup dazu und lasst alles weitere 20 Minuten köcheln. Ganz zum Schluss wird die Sahne eingerührt.
 4. Jetzt schmeckt ihr das Butter-Chicken mit Salz ab und gebt den restlichen Koriander obendrauf. Zum Butter-Chicken schmeckt frischgebackenes Naan-Brot. Reis passt natürlich auch sehr gut.
-