



Original Butter Chicken (Murgh Makhni)

4 Personen · ca. 45 Min plus Marinierzeit · mittel

Zutaten

Fleisch & Marinade

- 600 g Hähnchenfleisch, gewürfelt
- 4 Knoblauchzehen, gepresst
- 2 EL Joghurt
- 3 EL Olivenöl
- Saft von ½ Zitrone
- ½ TL Kurkuma
- 1 TL Chili-, Paprikapulver und Garam Masala
- Salz, Pfeffer

Sauce (Masala)

- ca. 60 ml Öl zum Anbraten
- 4 Knoblauchzehen
- ca. 15 g Ingwer
- 1 große Zwiebel
- 80 g Butter
- 60 g Cashewnüsse
- 500 ml passierte Tomaten
- 200 ml Schlagsahne
- 1 EL getrocknete Bockshornkleeblätter
- ½ TL Kurkuma
- je 1 TL Paprika-, Chili-, Korianderpulver, Garam Masala, Kreuzkümmel
- ½ TL Zucker
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Das Fleisch mit allen Marinade-Zutaten vermengen und zugedeckt 20 bis 30 Minuten ziehen lassen.
- Knoblauch und Ingwer zu einer Paste stampfen. Öl erhitzen, die Zwiebeln anschwitzen, die Hälfte der Butter darin schmelzen. Knoblauch-Ingwer-Paste, Gewürze und Cashews zugeben und 30 bis 40 Sekunden mitrösten.
- Mit den passierten Tomaten ablöschen, einmal aufkochen, dann zugedeckt ca. 6 Minuten köcheln lassen. Die Sauce etwas abkühlen lassen und cremig pürieren.
- Währenddessen das Fleisch von beiden Seiten scharf anbraten, es muss noch nicht ganz durch sein.
- Die pürierte Sauce zurück in die Pfanne geben, zwei Drittel der Sahne einrühren und aufkochen. Das Fleisch und die restliche Butter zugeben und 3 bis 5 Minuten fertig köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Dazu passen Basmatireis oder Naan. Wer es cremiger mag, verziert am Ende mit der restlichen Sahne.
Nachgekocht und in eigenen Worten aufgeschrieben.

