

# Butter Chicken [Huhn indisch mit Tomatenbuttercreme]



## Zutaten für 4-5 Personen:

500 g Hähnchenbrust  
1 TL Paprikapulver  
1 EL Limonensaft oder Zitronensaft  
2 TL Salz  
1 Becher Joghurt (150 g)  
2 Stück Ingwer, jeweils etwa walnussgroß  
2 Knoblauchzehen  
3 TL Cayennepfeffer  
1 EL Garam masala  
500 ml passierte Tomaten  
4 EL Butter  
1 TL Zimt  
1 EL Honig  
150 ml Sahne  
1 Zwiebel

1. Die Hähnchenbrust quer halbieren, in breite Streifen und dann in mundgerechte Stückchen schneiden.  
2. Aus 1 TL Paprikapulver, 1 EL Limonen- bzw. Zitronensaft, 1 TL Salz, 1 Becher Joghurt, 1 TL Cayennepfeffer, 1 EL Garam Masala Pulver, 1 Stück geriebenem Ingwer und 1 gepressten Knoblauchzehe eine Marinade herstellen. Das Fleisch mit der Marinade mischen. Mindestens eine Stunde, besser mehrere oder über Nacht im Kühlschrank marinieren.  
3. Den Backofen auf 200° vorheizen.

4. Das Fleisch in einer Auflaufform mit der Marinade auf der mittleren Schiene des Backofens für ca. 25 min garen.

5. Inzwischen die Zwiebel fein würfeln und in 2 EL Butter glasig anschwitzen. Die passierten Tomaten, den Zimt, 1 TL Salz, 2 TL Cayennepfeffer, 1 Stück geriebenen Ingwer und 1 gepresste Knoblauchzehe hinzugeben. Alles 20 Minuten mit geschlossenem Deckel und bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

6. Nun die restlichen 2 EL Butter, den Honig und die

Sahne hinzufügen, weitere 3 Minuten köcheln. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, in die Soße geben, kurz umrühren und 2 Minuten mitköcheln lassen.

## Hinweise:

Dazu passt Reis oder Naan (indisches Brot).

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 2 1/2 Stunden, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, indisch

Rezept und Foto: Walter Stand 11.10.2018