

Murgh Makhani Butter Chicken

Für 4 Personen:

500 g Hühnerbrust

Für die Marinade:

250 ml Joghurt (3,5%) 3 Knoblauchzehen 1 Stück Ingwer (1 cm)

1 TL Garam Masala

Für die Buttersauce:

250 g Tomatenpüree 50 g Ghee 2 TL Kasuri Methi

1 TL Zimt 1 TL Zucker 1 TL Zitronensaft

50 g Butter 2 TL Garam Masala 50 ml Sahne

Salz

Für die Marinade den Joghurt in ein Mulltuch geben und über einer Schüssel die Molke abtropfen lassen. Knoblauch und Ingwer pürieren und zu dem Joghurt geben. Mit Garam Masala würzen und gut verrühren.

Das Hühnerfleisch in mundgerechte Stücke schneiden, in die Joghurt Marinade geben und gut verrühren. Mindestens zwei Stunden, für einen intensiveren Geschmack über Nacht stehen lassen. Eine große Kasserolle erhitzen und das Hühnerfleisch samt Marinade hineingeben. Zugedeckt bei niedriger Temperatur circa 5 Minuten garen.

Das Fleisch dabei gelegentlich umrühren.

Ghee in eine Pfanne geben und schmelzen. Anschließend das Tomatenpüree hinzufügen und etwa 10 Minuten leicht einkochen lassen. Butter und Zucker unterrühren. Sobald die Butter geschmolzen ist, Kasuri Methi, Garam Masala, Zimt und Zitronensaft zugeben und mit Salz abschmecken. Für rund 15 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce cremig ist. Dabei gelegentlich umrühren.

Nun die Hühnerstückchen hinzugeben und unterrühren. Zuletzt die Sahne untermengen und alles erneut 5 Minuten köcheln lassen.

Mit Naan Brot oder Basmatireis servieren.

Neena Hartmann am 11. März 2022