

Chicken 'Masala' mit Naan-Brot

Für zwei Personen

Für das Chicken:

500 g Hähnchenbrustfilets	3 EL süße Sojasauce	2 zerdrückte Knoblauchzehen
2 große Zwiebeln	300 g Joghurt	250 ml Sahne
250 ml ungesüßte Kokosmilch	2-3TL gemahlener Koriander	2-3 TL gemahlener Kreuzkümmel
20 g Ingwer	1 getrocknete Chilischote	Butter

Für das Naan Brot:

250 g Mehl	1 TL Trockenhefe	1 TL Backpulver
1 TL Zucker	75 g Joghurt	2 EL Pflanzenöl
2 EL Butterschmalz	Salz	

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für das Naan Brot das Mehl mit der Trockenhefe, dem Backpulver, Salz und dem Zucker in einer Schüssel mischen. Den Joghurt mit dem Pflanzenöl vermengen und anschließend zur Mehlmischung dazugeben. Danach 100 Milliliter lauwarmes Wasser hinzufügen, das Ganze mit einem Handrührgerät verrühren und etwas gehen lassen.

Den Teig teilen und sechs kleine ovale Fladen auf ein Backblech legen und bei 200 Grad etwa acht Minuten goldbraun backen. Butterschmalz zerlassen, auf das Brot geben und nochmals fünf Minuten in den Ofen.

Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen, in feine Streifen schneiden und in Butter und Sojasauce scharf anbraten. Anschließend beiseite stellen. Den Ingwer schälen und klein hacken. Die Chilischote klein hacken. Den Knoblauch und die Zwiebeln abziehen, klein schneiden und im Bratensatz anbraten. Anschließend mit den Gewürzen verfeinern und mit der Kokosmilch ablöschen. Unter ständigem Rühren den Joghurt und die Sahne hinzufügen und das Ganze etwa zehn Minuten köcheln lassen. Anschließend das Hähnchenfleisch wieder hinzufügen und alles noch einmal erwärmen.

Das Chicken „Masala“ auf Tellern anrichten und mit dem Naan Brot servieren.

Svenia Schröter am 06. August 2015