

# Chicken tikka masala mit Pilaw und Naan

## Für zwei Personen

### Für das Curry:

300 g Hühnerfleisch (Schenkel)	1 rote Zwiebel	3 Knoblauchzehen
1 grüne Chili	1 Knolle Ingwer à 4 cm	1 TL Kurkuma
1 TL Cayennepfeffer	2 TL Garam Masala	1 EL Zucker
20 g Tomatenmark	200 g gehackte Tomaten	200 g Joghurt
4 Zweige Koriander	8 Curry-Blätter	Salz
Pfeffer		

### Für den Pilaw:

50 g Basmatireis	1 kleine Zwiebel	100 ml Hühnerfond
1 TL Kurkuma	1 Stange Zimt	4 Kapseln Kardamom
4 Gewürznelken	10 g Butterschmalz	

### Für das Naan:

125 g Mehl	1 TL Zucker	1 TL Backpulver
1 EL neutrals Pflanzenöl	1 EL Butter	1 TL feines Salz

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Naan Mehl, Zucker, Backpulver, Öl und Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig dreiteilen, zu Kugeln formen und ausrollen. Teigrohlinge kurz ruhen lassen. Für den Pilaw Zwiebel abziehen, klein würfeln und im Butterschmalz anbraten. Kardamom, Nelken und Zimt mitrösten. Reis hinzugeben und mit Fond aufgießen. Kurz aufkochen lassen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Für das Curry Zwiebeln, Chili und Ingwer grob stifteln und in einer Pfanne anrösten. Knoblauch abziehen und hineinpressen, Cayennepfeffer, Kurkuma, Garam Masala und Zucker hinzugeben. Tomatenmark unterheben und stark mitrösten. Gehackte Tomaten dazugeben und nochmal aufkochen. Aus dem Topf in eine Moulinette geben und darin cremig mixen. Curry zurück in die Pfanne geben und mit Joghurt anrühren. Hühnerfleisch waschen, trockentupfen und grob würfeln. Mit Salz, Pfeffer und Garam Masala würzen und mit Curry-Blättern zum Curry geben und gar ziehen lassen.

Für das Naan eine beschichtete Pfanne erhitzen. Naan-Fladen darin von jeder Seite 1 Minute anbacken. Im Ofen ca. 5 Minuten nachbacken lassen. Vor dem Servieren mit Butter bestreichen. Das Chicken tikka masala mit Pilaw und Naan auf Tellern anrichten, mit Koriander garnieren und servieren.

Tobias Zwick am 12. Mai 2016