

# Butter Chicken mit Basmati und Raita

## Für zwei Personen

### Für das Butter Chicken:

2 Hähnchenfilets, à 150 g	2 Knoblauchzehen	2 cm Ingwer
2 Limetten, davon Saft	250 g passierte Tomaten	3 EL griech. Joghurt
125 ml Sahne	50 g Butter	5 Blätter getrock. Minze
5 Blätter Bockshornklee	3 Kardamomkapseln	1 Zimtstange
2 EL rotes Kashmiri-Chilipulver	2 TL süßes Paprikapulver	2 TL Garam Masala
1 EL Zucker	1 TL Meersalz	1 EL neutrales Öl

Salz

### Für die Raita:

3 EL griech. Joghurt	½ Gurke	½ Limette, Saft, Abrieb
1 TL Kreuzkümmel	Salz	Pfeffer

### Für den Basmati:

100 g Basmati	50 g Butter	Salz
---------------	-------------	------

### Für die Garnitur:

½ Bund Koriander	20 g Cashewkerne
------------------	------------------

### Für das Butter Chicken:

Die Limetten halbieren und auspressen. Hähnchen klein schneiden und mit Limettensaft, 1 TL Chilipulver, 1 TL Paprikapulver und Salz gut vermischen. Ingwer schälen und fein reiben. Knoblauch abziehen und fein reiben. Joghurt mit der Hälfte vom Ingwer und der Hälfte vom Knoblauch sowie Garam Masala und Öl zum Hähnchen hinzufügen und alles gut vermischen. Eine Pfanne erhitzen und Hähnchenstücke 3-4 Minuten garen, bis es anfängt zu verkohlen. Das Hähnchen umdrehen und weitere 3-4 Minuten garen, bis es an den Rändern zu verkohlen und zu brennen beginnt. Das Hähnchen muss nicht ganz durchgebraten werden, da es später in der Sauce fertig gart.

Kardamom andrücken. Butter in einer tiefen Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze schmelzen. Sobald die Butter schäumt, Kardamom und Zimt hinzugeben. Eine Minute lang kochen, bis sie duften. Restlichen Ingwer und Knoblauch hinzugeben. Eine weitere Minute kochen. Passierte Tomaten, restliches rotes Chilipulver und Paprikapulver, Zucker und Salz hinzugeben. 10 Minuten köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren.

Hähnchen in die Sauce geben. Weitere 10 Minuten köcheln lassen und Sahne unterrühren. Mit Minze und Bockshornklee nach Belieben würzen.

### Für die Raita:

Gurke fein würfeln und mit Joghurt, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer vermengen. Mit abgeriebener Limettenschale und ausgepresstem Limettensaft abschmecken.

### Für den Basmati:

Einen Topf mit ausreichend Wasser für den Reis erhitzen und Reis darin 7-8 Minuten köcheln lassen. Unter kaltem Wasser abschrecken und wieder in den Topf geben. Mit Butter und Salz abschmecken und gar dämpfen lassen.

### Für die Garnitur:

Cashewkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Koriander hacken.

Laura Krafft am 05. Juni 2023