

Butter-Chicken mit Basmati

Für zwei Personen

Für das Butter-Chicken:

400 g Hähnchenbrust	300 g Fleischtomaten	2 rote Zwiebel
5 Knoblauchzehen	3 Chilischote	50 g Ingwer
1 Zitrone, Saft	200 g Butter	250 ml Sahne
125 ml Essig	150 g Cashewnüsse	1 Bund Petersilie
2 TL Chiliflocken	2 TL Garam Masala	2 TL Currypulver
2 TL gemahl. Kreuzkümmel	2 TL gemahl. Koriander	2 TL gemahl. Kurkuma
2 TL gemahl. Zimt	Zucker	250 ml Rapsöl
250 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Reis:

100 g Basmati-Reis	1 TL Salz
--------------------	-----------

Für die Garnitur:

1-2 Zweige Petersilie

Für das Butter-Chicken:

Den Knoblauch und Ingwer abziehen bzw. schälen und anschließend mit ca. 2-3 EL Öl zu einer Paste mixen.

Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden und in einer Schüssel mit der Ingwer-Knoblauch Paste, 1 TL Garam Masala, Kreuzkümmel, Koriander, Salz und Pfeffer mischen.

Fleisch in einer beschichteten Pfanne ca. 2 Minuten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Zwiebel abziehen. Zwiebel, Tomate und Chili grob schneiden. Petersilie hacken.

Zwiebel in der Fleischpfanne in reichlich Butter andünsten und mit Zucker und Salz würzen. Sobald die Zwiebeln glasig sind, Tomate, Chili, Petersilie, Cashewkerne und ggf. noch ein wenig Ingwer-Knoblauch-Paste dazu geben. Chiliflocken, restliches Garam Masala, Currypulver, Kurkuma und Zimt einrühren.

Alles mit Deckel 10 Minuten kochen lassen, dann in eine Schüssel geben, pürieren und durch ein feines Sieb wieder zurück in die Pfanne geben.

Hähnchen in die Sauce und nochmal Butter zugeben. Sahne und Essig zugeben und mit ordentlich Zitronensaft abschmecken.

Für den Reis:

Reis waschen, in die doppelte Menge Wasser geben, salzen und mit Deckel aufkochen lassen. Im Anschluss bei sehr geringer Hitze köcheln lassen. Reis mithilfe einer kleinen Schale rund anrichten.

Für die Garnitur:

Petersilie als Garnitur verwenden.

Quentin Herbst am 19. August 2024