

# Indisches Butter-Chicken mit Basmati

## Für 4 Personen

4 Hühnerbrustfilets	$\frac{1}{2}$ l Tomatenpüree	150 ml Sahne
1 Becher Joghurt	2 EL Zitronensaft + Abrieb	1 Stk. Ingwer
2 Knoblauchzehen	2 gelbe Zwiebeln	2 EL Bockshornkleeblätter
2 EL Garam Masala	1 TL Kardamomsaat	4 Pimentkörner
1 TL Kreuzkümmel	1 TL Zimt	Cayennepfeffer
2 TL Senföl (Erdnussöl)	1 TL Zucker	2 EL Salzmandeln
4 Zweige Koriander	Salz	4 EL Butterschmalz
250 g Basmati-Reis		

Huhn in mundgerechte Stücke schneiden, mit Joghurt, Senföl, Zitronensaft und -abrieb. je 1 EL Kasuri Methi und Garam Masala in einer Schüssel vermischen.

Ingwer und Knoblauch mit der Feinreibe über das Huhn reiben und untermischen.

Huhn im Kühlschrank für wenigstens mehrere Stunden oder am besten über Nacht marinieren lassen.

Im Mörser Kardamomsaat, Kreuzkümmel und Piment zermahlen, restliches Garam Masala und Zimt untermischen.

Zwiebel in halbe Ringe schneiden und in einem Topf mit 2 EL Ghee, anschwitzen, Gewürzmischung aus dem Mörser sowie das restliche Kasuri Methi dazugeben, kurz mit anschwitzen und mit dem Tomatenpüree und der Sahne aufgießen, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken, ca. 10-15 Minuten einköcheln lassen.

Parallel in einer Pfanne mit dem restlichen Ghee die marinierten Hühnerstreifen (weitgehend ohne Joghurtmarinade) von jeder Seite für 3-4 Minuten braten, dann in die fertige Sauce geben und kurz mitkochen.

Parallel zum Kochvorgang den Basmati-Reis mit einer Prise Salz, daumenbreit mit Wasser bedeckt, zum Kochen bringen und bei geringer Hitze und geschlossenem Deckel für ca. 12-15 Minuten dämpfen.

Butterchicken mit Basmatireis auf Tellern anrichten und mit gezupftem Koriandergrün und den Salzmandeln garnieren.

Björn Freitag am 25. Januar 2020