

Butter Chicken, Indien

Zutaten für 4 Personen

1		Joghurt nature (180g)	
1	TL	Paprika	
1	EL	Zitronensaft	
1	TL	Salz	
1	TL	Cayennepfeffer	
1	EL	Garam Masala	
1	TL	Ingwerpulver oder Paste	
1		Knoblauchzehe, ausgepresst	Aus den Zutaten eine Marinade mischen.
500	g	Poulet-Brust	In mundgerechte Stücke schneiden und in der Marinade über Nacht zugedeckt ziehen lassen. Poulet-Teilchen mit der Marinade in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Ofen bei 200°C 25 Minuten garen.
1		Zwiebel	
1		Knoblauchzehe	
2	EL	Bratbutter	Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in der Butter glasig dünsten.
400	g	Pelati, gehackt	Zu den Zwiebeln geben und mit dem Stabmixer fein pürieren, aufkochen (Achtung spritzt!)
1	TL	Zimtpulver	
2	TL	Cayennepfeffer	
1	TL	Salz	
1	TL	Ingwerpulver oder Paste	Gewürze in die Sauce geben und zugedeckt 20 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln.
2	EL	Butter	
1	EL	Honig	
1.5	dl	Rahm	Butter, Honig und Rahm in die Sauce geben, umrühren und 5 Minuten köcheln. Poulet-Teilchen aus der Marinade heben, in die Sauce legen und 2 Minuten weiterköcheln. Butter Chicken mit Naan oder Trockenreis servieren.

