

# Chicken Tikka Masala

## Zutaten für 4 Personen

### Gewürzmischung

4		Knoblauchzehen	Auspressen.
3	EL	Ingwer, fein gerieben	
2		Chili, rot	Entkernen und fein hacken.
3	EL	Garam Masala	
½	EL	Paprika, edelsüss	
1	TL	Kreuzkümmelpulver	
1	TL	Korianderpulver	
½	TL	Kurkuma	
½	TL	Kardamompulver	
1	Prise	Muskat	Alle Zutaten gut vermischen.

### Chicken

4		Pouletbrust à 170 g	In 2 cm grosse Würfel schneiden.
150	g	griechischer Joghurt	Die Hälfte der Gewürzmischung mit dem Joghurt verrühren und die Pouletwürfel darin 4 Stunden im Kühlschrank marinieren.
		Bratbutter	Marinade von den Pouletwürfeln abtupfen und das Fleisch portionenweise in wenig Butter 4 Minuten anbraten.
½	TL	Salz	Pouletwürfel salzen und beiseitestellen.

### Sauce / Fertigstellen

2		Zwiebeln	
2		Peperoni, rot	Zwiebeln und Peperoni in Streifen schneiden.
2	dl	Wasser	
2	EL	Tomatenpüree	Alle Zutaten für die Sauce mit der restlichen Gewürzmischung in einer Pfanne bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln.
400	g	Tomaten, gehackt (Dose)	
1	TL	Salz	
1	TL	Zucker	Tomaten, Salz und Zucker in die Sauce geben, aufkochen und weiter 5 Minuten köcheln lassen. Pouletwürfel in die Sauce geben und warm werden lassen (nicht mehr kochen).
75	g	griechischer Joghurt	Unter das Gericht heben.
4	Zweige	Koriander	Blätter abzupfen, hacken und über das Gericht streuen. Mit Basmatireis servieren.

