

indisches Butterchicken



- cremig und aromatisch •

Zutaten

500g Hähncheninnenfilets oder -brust

Marinade: 150g Naturjoghurt, 3,5%

Saft einer halben Limette

1 TL "Tolle Knolle", 1 TL Salz

1 - 2 TL Cayennepfeffer, je nach Schärfewunsch

1 TL Garam Masala, 1 TL Tikka Masala

1 Stück Ingwer, geschält und halbiert

1 Knoblauchzehe, klein geschnitten

Sauce: 4 EL Butter

1 Zwiebel, fein geschnitten

400g passierte Tomaten

1 Knoblauchzehe

1 kleines Stück Ingwer, geschält

1 TL Salz, 1 TL Zimt

1-2 TL Cayennepfeffer, 1 EL Honig, 150ml Sahne

Zubereitung

Das Hühnchenfleisch in grobe Stücke schneiden, mit der Marinade vermengen und über Nacht

oder mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Fleisch in den kleinen Ofenmeister geben und ca. 25 Minuten mit Deckel garen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel in 2 EL Butter in einem Topf glasig anschwitzen. Tomaten, Gewürze, Ingwer und Knoblauch zufügen und etwa 20 Minuten mit Deckel bei kleiner Flamme köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Dann Honig, Sahne und die restliche

Butter zugeben und nochmal kurz köcheln lassen. An der Stelle nehme ich den Ingwer und den Knoblauch raus. Aber das ist natürlich

Geschmackssache.

Den Deckel der Lily abnehmen und mit einem Schöpflöffel etwas von der ausgetretenen Flüssigkeit abnehmen. Die Sauce aus dem Topf über das Fleisch geben und die Lily nochmal für ein paar Minuten in den Backofen stellen.