

Rezept für **Butter Chicken (Murgh Makhani)** – ein cremiges, aromatisches Gericht der indischen Küche:

Zutaten

Für das marinierte Hähnchen:

- 500 g Hähnchenbrust oder Keulenfleisch, gewürfelt
- 1/2 Tasse Joghurt (natur)
- 1 TL Ingwer-Knoblauch-Paste
- 1 TL rotes Chilipulver
- 1/2 TL Kurkuma
- 1 TL Garam Masala
- 1 TL Kreuzkümmelpulver
- 1/2 TL Salz
- 1 EL Zitronensaft

Für die Soße:

- 2 EL Butter
- 2 EL Öl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 3-4 Tomaten, püriert
- 1 TL Ingwer-Knoblauch-Paste
- 1 TL rotes Chilipulver
- 1/2 TL Kurkuma
- 1 TL Korianderpulver
- 1 TL Kreuzkümmelpulver
- 1/2 TL Zucker
- 1/2 Tasse Sahne
- 1/4 Tasse Cashewpaste (gemahlene Cashewnüsse, optional)
- 1 TL getrocknete Bockshornkleblätter (Kasuri Methi)
- Salz nach Geschmack

Für die Garnitur:

- Frische Korianderblätter
 - 1-2 EL Sahne
-

Zubereitung

1. **Hähnchen marinieren:**
 - Die Hähnchenstücke mit Joghurt, Ingwer-Knoblauch-Paste, Gewürzen und Zitronensaft mischen.
 - Mindestens 1 Stunde marinieren, idealerweise über Nacht im Kühlschrank.
2. **Hähnchen anbraten:**

- Das marinierte Hähnchen in einer Pfanne mit etwas Öl auf mittlerer Hitze anbraten, bis es leicht gebräunt ist (muss nicht komplett durchgegart sein). Beiseitestellen.
3. **Soße zubereiten:**
- Butter und Öl in derselben Pfanne erhitzen. Die gehackte Zwiebel anbraten, bis sie goldbraun ist.
 - Ingwer-Knoblauch-Paste hinzufügen und kurz anbraten.
 - Tomatenpüree einrühren und die Gewürze (Chilipulver, Kurkuma, Korianderpulver, Kreuzkümmelpulver) sowie Zucker hinzufügen.
 - Die Soße bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis das Öl sich an den Rändern absetzt.
4. **Cremigkeit hinzufügen:**
- Cashewpaste und Sahne einrühren und gut vermischen.
 - Kasuri Methi (getrocknete Bockshornkleeblätter) in die Soße bröseln und Salz abschmecken.
5. **Hähnchen hinzufügen:**
- Das angebratene Hähnchen in die Soße geben und bei niedriger Hitze 10-15 Minuten köcheln lassen, bis das Hähnchen durchgegart ist und die Aromen sich verbinden.
6. **Servieren:**
- Mit einem Klecks Sahne und frischem Koriander garnieren.
 - Heiß mit Basmatireis servieren.
-