Murgh Makhani - Butter Chicken

Weltküche / Hauptspeise

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	4	$	30min	25min

#KulinarischeReisen

Namaste! Das Beste aus dem indischen Restaurant kannst du dir mit diesem Rezept nun auch zuhause nachkochen! Ich zeige dir, wie dir das perfekte Butter Chicken gelingt. Wenn du das Gericht noch nicht kennst, empfehle ich, es wirklich schnellstens auszuprobieren! Das butterzarte Poulet in der crèmigen Tomatensauce ist einfach zum dahinschmelzen...

Liste des ingrédients

Für das Poulet und die Marinade

500g Pouletbrüstchen und entbeinte Pouletschenkel, in grobe Stücke geschnitten

5 cm frisch geriebenen Ingwer

2 zerdrückte Knoblauchzehen

1 griechisches Joghurt

1 TL gemahlene Koriandersamen

1/4 TL gemahlener Zimt

1 TL Chilipulver aus Kaschmir

1 TL Kümmelpulver

1 Prise Safran

- Salz und Pfeffer

Für die Sauce

4 EL Ghee (geklärte Butter)

1 geschnittene Zwiebel

2 zerdrückte Knoblauchzehen

5 cm frisch geriebenen Ingwer

1 Dose pürierte Tomaten

1 TL Chilipulver aus Kaschmir

1 1/2 TL gemahlene Koriandersamen

1 1/2 TL gemahlener Kümmel

1 TL Garam Massala

1/2 TL getrocknetes Bockhornsklee

1.5 dl Rahm

Étapes de préparation

1

Mit der Marinade für das Poulet beginnen, indem man alle hierfür erforderlichen Zutaten zusammenmischt. Das Poulet in die Marinade legen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Wenn du dafür keine Zeit hast, reichen 20 Minuten im Notfall auch. Das Fleisch erhält dadurch aber etwas weniger Aroma.



2

Das Poulet aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Etwas Fett in einem grossen Kochtopf erhitzen und das Poulet goldbraun anbraten. Beiseitestellen.



3

Etwas Öl und 2 EL Ghee in den Kochtopf geben und erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer anschwitzen. Mit den Gewürzen verfeinern (ausser dem Bockhornsklee) und während ca. 30 Sekunden gut verrühren.



4

Die Tomaten hinzufügen und aufkochen. Für 5 Minuten rühren, dann die Pfanne vom Herd nehmen und die Sauce in einen Blender geben. Danach durch ein dünnes Sieb abgiessen, damit man eine crèmige Sauce erhält.



5

Die Sauce mit dem Poulet wiederum in den Kochtopf geben, mit dem Rahm und dem restlichen Ghee verfeinern, gut verrühren und nochmals für 10 Minuten köcheln lassen.



6

Die Pfanne vom Herd nehmen und mit dem Bockhornsklee und evtl. etwas frisch gehacktem Koriander garnieren.



7

Das fertige Butter Chicken mit einer Schüssel Reis oder etwas Naan servieren! Guten Appetit,

