

Butterchicken, Murgh Makhni

Zutaten

600 g Hähnchenfleisch, gewürfelt & enthäutet
Meine Empfehlung: Pollo Fino zu nehmen

Für die Fleisch-Marinade

4 Knoblauchzehen gepresst
2 EL Joghurt 3,5% Fett
3 EL Olivenöl
½ Zitrone Saft der Zitrone
½ TL Kurkuma
1 TL Chili- und Paprikapulver, Garam Masala
Salz & Pfeffer nach Geschmack

Für die Soße (Masala):

ca. 60 ml Öl zum anbraten zb.
Sonnenblumenöl
4 Knoblauchzehen
ca. 15 g Ingwer-Stück
1 große Zwiebel gewürfelt
80 g Butter
60 g Cashewnüsse
500 ml passierte Tomaten oder 5 frische Tomaten (gewürfelt)
200 ml Schlagsahne
1 EL getrocknete Bockshornkleeblätter

Gewürze für die Soße(Masala):

½ TL Kurkuma
1 TL Paprika-, Chili-, Korianderpulver, Garam Masala, Kreuzkümmel
Salz & Pfeffer nach Geschmack
¼ TL Zucker

Sonstiges:

frische gehackte Kräuter für Deko zb.
Petersilie oder Koriander
1 TL Chiliflocken (hot) & getrockneten Bockshornklee optional

Zubereitung

1. Das Fleisch und alle Zutaten für die Marinade in eine Schüssel geben, vermischen und zugedeckt für ca. 20-30 Minuten ziehen lassen.
2. Knoblauch, Ingwer schälen und in einem Mörser zu einer Paste stampfen.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen .
4. Die Hälfte der Butter dazugeben und darin zerschmelzen lassen.
5. Knoblauch-Ingwer Paste, Gewürze und die Cashewnüsse dazugeben und weitere 30-40 Sekunden mit anschwitzen.
6. Mit den passierten Tomaten ablöschen(oder frischen Tomaten). Rundherum schön anbraten. Einmal alles aufkochen lassen, dann Hitze runterschalten. Mit geschlossenem Deckel für ca. 6 Minuten köcheln lassen.
7. Die Pfanne mit der Soße vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Währenddessen das Fleisch von beiden Seiten scharf anbraten und zur Seite legen. Das Fleisch muss nicht ganz durch gebraten werden, da es später nochmals in der Soße köcheln wird.
8. Die abgekühlte Soße in einem Mixer geben und cremig mixen (Oder mit einem Pürierstab).
9. Zurück in die Pfanne geben, 2/3 der Schlagsahne dazugeben und nochmals kochen lassen. Mit Salz & Pfeffer abschmecken. Falls nötig mit etwas Wasser verdünnen, dann aber nochmals köcheln lassen.
10. Das Fleisch vorsichtig in die köchelnde Soße dazugeben. Die andere Hälfte der Butter dazugeben. Alles nochmals für 3-5 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.
11. Optional: etwas Chiliflocken & getrocknetes Bockshornklee darüber verteilen.
12. Mit frischem Koriander toppe, nach Geschmack mit der restlichen Sahne verzieren und genießen.