

Butter Chicken



Bild: Betty Bossi

Zutaten: (für 4 Personen)

2 Knoblauchzehen
2 cm Ingwer
180 g Joghurt nature
1 EL Madras-Curry
1 TL Chilipulver
1 TL Salz
800 g Pouletschenkel-Steaks ohne Haut

2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 cm Ingwer

4 EL Ghee oder Bratbutter
1½ TL Kreuzkümmelpulver
1½ TL Korianderpulver
1 TL Madras-Curry
1 TL Chilipulver
½ TL Kardamompulver
½ TL Zimt
1 Msp. Nelkenpulver
1 Dose gehackte Tomaten (ca. 400 g)
¾ TL Salz
40 g Butter
1 dl Vollrahm
2 TL Zucker
½ Bund Koriander

Zubereitung:

1. Knoblauch und Ingwer schälen, fein in eine Schüssel reiben. Joghurt, Curry, Chilipulver und Salz daruntermischen. Poulet in ca. 3 cm grosse Stücke schneiden, daruntermischen, zugedeckt im Kühlschrank mind. 1 Std. marinieren.
2. Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen, fein schneiden.
3. 2 EL Ghee in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Pouletstücke aus der Marinade nehmen, portionenweise je ca. 4 Min. anbraten. Herausnehmen, Hitze reduzieren, restliches Ghee warm werden lassen. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer ca. 3 Min. andämpfen. Kreuzkümmel, Koriander, Curry, Chilipulver, Kardamom, Zimt und Nelkenpulver kurz mitdämpfen. Tomaten begeben, mischen, salzen, offen bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln. Masse in einem Mixglas pürieren zurück in die Pfanne geben. Butter in Stücke schneiden, mit dem Rahm und Zucker begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, Poulet wieder begeben, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln, offen ca. 5 Min. fertig köcheln. Korianderblättchen abzupfen, darüberstreuen.

Dazu passt: Fladenbrot und Reis.