



SCHIFFSKOCH JOHN
empfiehlt



INDISCHES BUTTER-HÜHNCHEN CURRY

*mmmm
lecker!*

PORTIONEN: 6

VORBEREITUNG: 1 TAG

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 60 MIN

ZUTATEN

Für die Chicken-Joghurt-Marinade

- 500 g Hähnchenbrustfilet
- 1 TL Paprikapulver, scharf
- 1 EL frischer Limettensaft
- 1 TL Salz
- 150 g griechischer Joghurt
- 1 Stück Ingwer, daumengroß, fein gehackt
- 1 Zehe frischer Knoblauch
- 1 EL Garam Masala Gewürzmischung

Außerdem

- 4 EL Butter
- 1 kleine Zwiebel
- 500 g passierte Tomaten
- 1 TL Salz
- 2 TL Cayennepfeffer
- 1 TL Zimt
- 1 EL Honig
- 150 ml Sahne

- Koriander
- Reis oder Naan-Brot

ZUBEREITUNG

1. Hähnchenbrust in Stücke schneiden.
2. Paprikapulver, Limettensaft, Salz, Joghurt, Garam Masala, gehacktem Ingwer und gepresster Knoblauchzehe zu Marinade verrühren. Fleisch mit der Marinade mischen und abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Am nächsten Tag den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen, das marinierte Hühnchen in einer Auflaufform 25 Minuten lang garen.
4. Währenddessen Zwiebel klein hacken und in einem Topf bei mittlerer Hitze mit etwas Butter glasig anschwitzen.
5. Tomaten, Zimt, Salz und Cayennepfeffer hinzugeben. Alles 20 Minuten abgedeckt köcheln lassen, msnechmal umrühren.
6. Nun die pestliche Butter, Honig und Sahne dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln. Das Fleisch samt Marinade in die Soße geben, kurz umrühren einige Minuten mitkochen.
7. Nach Geschmack mit Koriander bestreuen, dazu Reis oder Naan-Brot servieren.

DER TOD DES SCHIFFBRÜCHIGEN

www.mortysmysteries.de