

Butter Chicken

Geschmeidiger geht es nicht! Ignoriere die Kalorien und tauch deinen Löffel in diesen cremigen Traum aus Hühnchen, Butter und Gewürzen. Wer Butter Chicken noch nicht probiert hat, verpasst eins der schönsten Gerichte der indischen Küche. Also ran an den Kochtopf und probier' dich an diesem authentischem Rezept.



Butter Chicken | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 750 Kilogramm Hähnchenschenkel (ohne Knochen) | 1 Kilogramm reife Tomaten | 125 Gramm Butter | 100 Gramm fetter Joghurt | 100 Milliliter Sahne | 175 Gramm Ingwer | 8 Knoblauchzehen | 1 Zitrone | 2 grüne Chilis | 1 Esslöffel Zucker | 7 Teelöffel mildes Chilipulver | 1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel | 3 Teelöffel Garam Masala | 1 Teelöffel Kurkuma | 8 grüne Kardamom-Hülsen | 8 Nelken | 1 Lorbeerblatt | Frischer Koriander



Butter Chicken | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (1 Tag): 1. Hähnchen waschen, trocken tupfen und in einer Schüssel mit dem Joghurt, 75 Gramm geriebenem Ingwer, vier geschälten und angedrückten Knoblauchzehen, dem Saft einer Zitrone, drei Teelöffel Chilipulver, einem Teelöffel Kreuzkümmel, einem Teelöffel Garam Masala sowie einem Teelöffel Kurkuma vermengen und das Fleisch zum Marinieren über Nacht in den Kühlschrank stellen. 2. Ofen auf 200° (Oberhitze) vorheizen. 3. Hähnchenstücke aus der Marinade nehmen, auf ein Backblech legen und 25 Minuten in den Ofen geben (nach der Hälfte der Zeit wenden). 4. Tomaten waschen, in Würfel schneiden und mit 50 Gramm geriebenem Ingwer, vier geschälten und gehackten Knoblauchzehen, 8 Kardamom-Kapseln, acht Nelken (Kardamom und Nelken am besten in ein Gewürz- oder Teesieb geben) und einem Lorbeerblatt aufkochen und 30 Minuten köcheln lassen. 5. Lorbeerblatt, Kardamom sowie Nelken entfernen und die Tomatensauce fein pürieren. 6. Nochmals 20 Minuten kochen, vier Esslöffel Chilipulver hinzugeben und Stück für Stück die Butter einarbeiten. 7. Restlichen Ingwer in circa zwei Millimeter dicke Scheiben schneiden und mit den grünen Chilies und der Sahne zum Curry geben. 8. Mit zwei Teelöffeln Garam Masala, ein bis zwei Esslöffeln Salz und circa einem Esslöffel Zucker abschmecken. 9. Das Hähnchen ins Curry geben und auf kleinster Stufe nochmals fünf bis zehn Minuten köcheln lassen. 10. Mit frischem Koriander servieren.

Hierzu passt hervorragend: [Naan-Brot](#) oder [Indisches Roti](#)! Jetzt noch mehr [indische Rezepte](#) wie [Chicken Ginger](#) und [Aloo Posto](#) sowie weitere [Rezepte mit Huhn](#) oder gleich alle [Fleischgerichte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 901 Kalorien | 71,2 Gramm Fett | 32.3 Gramm Kohlenhydrate | 40 Gramm Eiweiß