

Rezept

Butter Chicken

Ein Rezept von Butter Chicken, am 05.12.2025

Zutaten

800 g Hähnchenbrustfilet

Für die Marinade

1 EL Knoblauch-Ingwer-Paste

½ TL Kashmiri-Chilipulver (indischer Laden)
Salz

3 EL Joghurt (3,5 % Fett)

½ TL gemahlene Kurkuma

2 1/2 EL Rapsöl

Für die Sauce

1 Zwiebel

4 EL Rapsöl

1 Dose stückige Tomaten (400 g)

1 TL Kashmiri-Chilipulver (indischer Laden)

½ TL gemahlener Kreuzkümmel
Salz

1 EL Kasuri Methi (indischer Laden)

100 g Butter

1 EL Limettensaft

3 grüne Kardamomkapseln

1 Stange Cassia-Zimt (ca. 5 cm lang)

1 EL Knoblauch-Ingwer-Paste

1 TL gemahlener Koriander

½ TL gemahlene Kurkuma

1 TL Garam Masala

80 g Sahne

1 TL Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal, 44 g F, 51 g EW, 14 g KH

Zubereitung

1. Das Fleisch trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Für die Marinade in einer großen Schüssel die Ingwer-Knoblauch-Paste gründlich mit dem Joghurt, Kashmiri-Chilipulver, Kurkuma, ½ TL Salz und ½ EL Öl verrühren. Das Fleisch darin wenden und 3 Std. zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. 30 Min. vor der Zubereitung wieder aus dem Kühlschrank nehmen.
2. 2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne mit hohem Rand erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze ca. 6 Min. scharf anbraten, bis es leicht gebräunt ist. Herausnehmen, den Bratensaft auffangen und beiseitestellen.
3. Für die Sauce die Zwiebel schälen und würfeln. Die Kardamomkapseln an den Enden leicht einritzen. 4 EL Öl in der gleichen Pfanne erhitzen. Zimtstange und Kardamomkapseln kurz darin anbraten. Die Zwiebel hinzufügen und mitbraten. Tomaten, Ingwer-Knoblauch-Paste, Chilipulver, Koriander, Kreuzkümmel, Kurkuma sowie 1 TL Salz hinzufügen.

4. Die Sauce bei starker Hitze ca. 3 Min. einkochen, dann Garam Masala hinzufügen. Weiterkochen, bis die Sauce zu glänzen beginnt und Öl an den Seiten hervortritt. Beiseitestellen und abkühlen lassen.
-
5. Zimtstange und Kardamom aus der abgekühlten Sauce entfernen. Bratensaft sowie bei Bedarf etwas Wasser dazugeben und die Sauce fein pürieren. Die Sauce erneut zum Kochen bringen. Kasuri Methi zwischen den Händen zerbröseln und mit der Sahne unter Sauce rühren. Hähnchen und in Scheiben geschnittene Butter dazugeben. Deckel auflegen und 7-10 Min. bei schwacher Hitze ziehen lassen. Mit Zucker und Limettensaft abschmecken. Mit Naan oder Basmati-Reis servieren.