

Rezept

Paneer Tikka Masala

Ein Rezept von Paneer Tikka Masala, am 02.11.2024

Zutaten

200 g Paneer	1 Zwiebel
2 EL Öl	2 Knoblauch
1 Stück Ingwer	2 TL Garam Masala
3/4 TL gemahlener Koriander	1,5 TL Kashmiri Chilipulver (ersatzweise Paprikapulver)
1 TL Cayennepfeffer (nach Belieben)	1,5 EL gemahlene Mandeln
500 ml passierte Tomaten	250 g Kokosmilch
125 ml Milch	Salz
1 TL Zucker	4 Stängel Koriandergrün zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 3 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Paneer in 1-2 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und längs in dünne Streifen schneiden. 1 EL Öl in einer großen Pfanne stark erhitzen und die Zwiebel darin ca. 3 Min. unter ständigem Rühren scharf anbraten. Auf mittlere Hitze reduzieren und die Zwiebel in weiteren 5-8 Min. weich und goldgelb dünsten.
2. Inzwischen Knoblauch und Ingwer schälen und fein reiben oder hacken. Zur Zwiebel geben und ca. 1 Min. anrösten. Garam Masala, Koriander, Chilipulver, nach Belieben 1 Prise Cayennepfeffer sowie die gemahlene Mandeln einrühren und ca. 30 Sek. unter ständigem Rühren mitrösten. Dabei soll ausreichend Öl in der Pfanne sein, bei Bedarf das übrige Öl (1 EL) dazugeben.
3. Die Hälfte der passierten Tomaten dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. einkochen, bis fast die ganze Flüssigkeit verkocht ist. Die Pfanne vom Herd nehmen.
4. Die übrigen passierten Tomaten (250 ml) unterrühren und die Sauce in ein hohes, schmales Gefäß umfüllen. Mit dem Pürierstab glatt pürieren und wieder in die Pfanne geben.
5. Kokosmilch, Milch, ca. ½ TL Salz und den Zucker dazugeben und die Sauce noch einige Minuten leicht köcheln lassen. Ein paar Paneer-Würfel zum Garnieren beiseitelegen, den übrigen Paneer in die Sauce rühren. Alles ca. 5 Min. köcheln lassen und mit Salz abschmecken. Den Koriander waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.
6. Zum Servieren den beiseitegelegten Paneer über das Gericht streuen. Mit den Korianderblättern garnieren. Dazu passt Naan-Brot.