GAUMENFREUDE •GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE • GAUMENFREUDE

Enjoy!

Indisches Butter-Chicken
mit selbstgemachtem Naan und Reis

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Jasmin-Reis

1 Becher	Jasmin-Reis
1 EL	Joghurt
1 EL	Butter
	Salz

Naan *(6 Portionen)*

500 g	Mehl
150 ml	lauwarme Milch
2,5 EL	Zucker
2 TL	Trockenhefe
1 TL	Backpulver
2 EL	Erdnussöl
150 ml	Joghurt
1 Stk	Ei (groß)

Butter-Chicken

1 Stk	Zwiebel
2 Stk	Knoblauchzehe
1 Stk	Ingwer (2 cm)
500 g	Hühnerfilet
2 EL	Butter
2 EL	Zitronensaft
2 TL	Garam Masala
250 ml	passierte Tomaten
60 g	Joghurt
250 ml	Schlagobers
1 EL	Maizena
etwas	getrockneter Chili
etwas	Erdnussöl

Zum Garnieren

etwas	Koriander

Zubereitung:

1 Becher Reis mit 2 Bechern Wasser, 1 EL Joghurt, 1 EL Butter und Salz zum Kochen bringen. Alles umrühren und auf kleinster Stufe 20 min leicht köcheln lassen. Danach in ein Handtuch einwickeln und solange ziehen lassen, bis das Erdnusshuhn und das Wok-Gemüse fertig sind.

Für das Naan die lauwarme Milch mit ½ EL Zucker und der Trockenhefe in eine Schüssel gießen, kurz umrühren und an einem warmen Ort 20 Minuten ruhen lassen. Das Ei und Joghurt leicht schlagen. Danach das Mehl mit etwas Salz und Backpulver in einer zweiten Schüssel vermischen. Den restlichen Zucker, die Milch-Mischung, das Joghurt und das Ei hinzufügen und für 10 Minuten durchkneten. Eine Teigkugel kneten, mit ein wenig Öl einpinseln und erneut zugedeckt an einem warmen Ort für 1 Stunde rasten lassen.

Nun kann das Butter-Chicken zubereitet werden. Zwiebeln in Ringe schneiden. Ingwer, Knoblauch und etwas Koriander ganz fein hacken. Huhn in Stücke schneiden und mit Salz und etwas Garam Masala würzen. Zwiebeln in Erdnussöl glasig anbraten, danach Ingwer, Knoblauch, Zitronensaft, Butter, Garam Masala und Chili hinzufügen und 1 Minute braten. Danach die passierten Tomaten hinzufügen und 2 Minuten köcheln lassen. Nun Joghurt und Schlagobers unterrühren und weitere 10 Minuten garen. In einer separaten Pfanne das Fleisch kräftig anbraten. Zum Schluss alles gut vermischen und mit Salz abschmecken. Maizena mit etwas Wasser verrühren, hinzugießen und aufkochen lassen.

Aus der Teigkugel 6 bis 8 Portionen formen. Jede Kugel wird flach ausgerollt und ohne Fett in einer großen, beschichteten, sehr heißen Pfanne gebräunt. Achtung, das geht ziemlich schnell!

Alles anrichten mit Koriander garnieren und genießen!

Schwierigkeitsgrad:	mittel
Vorbereitungszeit:	30 min
Rastzeit:	80 min
Kochzeit:	40 min