

# Butter Chicken

Personenanzahl: 4    Zubereitungszeit: 15min    Kochzeit: 1h  
Bewertung: Ein Genuss (5/5)

## Zutaten:

500g Hähnchenbrust, in Würfeln  
100g Tikka-Paste  
40g Ghee  
150g Zwiebeln  
20g frischen Ingwer, in Scheiben und geschält  
10g frischer, gezupfter Koriander  
3-4 Knoblauchzehen  
2 frische, grüne Chilischoten  
1TL Salz  
je 2TL Kreuzkümmel gemahlen, Koriander gemahlen  
100g Wasser  
70g Tomatenmark  
500g Sahne

---

## Zubereitung:

1. In einer Schüssel die Hähnchenbrust mit der Tikka-Paste gut vermengen und marinieren lassen. Je länger das Fleisch mariniert, desto zarter und geschmacksintensiver wird es nachher.
2. Ghee erhitzen, die Zwiebeln, Ingwer, frischen Koriander, Knoblauch und Chili zugeben, Mit einem Pürierstab für 10-15 Sekunden zerkleinern und für 5 Minuten dünsten.
3. Salz, Kreuzkümmel, gemahlene Koriander und Kurkuma zugeben und weitere 3 Minuten dünsten.
4. Wasser zugeben und für 5 Minuten köcheln lassen.
5. Marinierte Hähnchenbrust, Tomatenmark und Sahne zugeben und für 20 Minuten unter gelegentlichem Umrühren für ca. 20-30 Minuten köcheln.
6. Dazu passt Naan Brot und/ oder Reis.

