



*Full Pantries*

## **Indian Butter Chicken mit Sauerteig Naan**

Zutaten:

Für die Hähnchenmarinade

- 700g Hähnchenoberkeule
- 350g Hähnchenbrust
- 65g Joghurt, mind. 3,5% Fett
- 2 Knoblauchzehen, gepresst o. gehackt
- 1 EL Ingwer, gehackt
- 1 TL gemahlener Koriander
- 1 TL gemahlener Galgant
- 1 TL Cayenne Pfeffer o. Chili Pulver
- 1 TL Kurkuma
- 2 TL Garam Masala
- 1 TL Salz

Für die Gewürzsaatenmischung

- 1 EL Koriandersamen
- 1 EL Kreuzkümmelsamen
- 1 EL Fenchelsamen
- 2 Kardamomkapseln

Außerdem

- 1 große helle Zwiebel o. 2 Schalotten
- 1 EL Ingwer, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst o. gehackt
- Etwas Butterschmalz o. Ghee
- 1 Dose Tomatenfruchtfleisch, z.B. von Mutti
- 1 Dose Kokosmilch
- 1 EL Honig
- 1 TL Chiliflocken
- Salz, Pfeffer
- Serviert mit: weißem Reis und Naan Brot

### Anleitung:

Die Hähnchenoberkeulen, wenn nicht schon ohne Haut gekauft, enthäuten. Die Hähnchenbrust in ca. 3-4cm große Würfel schneiden. Das gesamte Hähnchen gemeinsam mit dem Joghurt, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen in einer Schüssel verrühren und für mindesten 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Saatenmischung in einem Mörser oder einer Gewürzmühle zermahlen sowie die Zwiebel, den Knoblauch und den Ingwer klein schneiden bzw. fein hacken.

Eine hohe gusseiserne Pfanne bzw. Bräter mit etwas Butterschmalz oder Ghee erhitzen und die Hähnchenoberkeulen von beiden Seiten scharf anbraten, bis sie golden braun sind. Die Hähnchenbruststücke noch zurückbehalten. Die Hähnchenoberkeulen aus der Pfanne holen und auf einem Teller beiseitestellen. Nun die Hähnchenbruststücke ebenfalls von allen Seiten goldbraun braten und separat beiseitestellen. Wieder etwas Butterschmalz/Ghee in die Pfanne bzw. in den Bräter geben und die Zwiebeln, den Knoblauch und den Ingwer andünsten. Die gemahlene Gewürzmischung dazugeben und kurz mitanrösten. Mit Tomatenfruchtfleisch und Kokosmilch ablöschen. Den Sud mit Honig, Chiliflocken, Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss die Hähnchenoberkeulen zurück in den Sud legen.

Den Deckel auf den Bräter setzen und bei niedriger Hitze für zwei Stunden schmoren lassen. Kurz vor Ende der Garzeit die bereits angebratenen Hähnchenbruststücke in den Bräter geben. Mit frisch gekochtem Basmati- oder Jasminreis und Naan servieren.