



Murgh Makkhani – indisches Butterhuhn

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min. | Marinieren: über Nacht | Für 4 Personen

Gewürzmischung

- 1 EL Paprika
- 2 TL Korianderpulver
- ½ TL Chilipulver
- 1 TL Kreuzkümmelpulver
- 1 TL Masala (z. B. von Fine Food)
- ½ TL Nelkenpulver
- ½ TL Zucker

-
- 4 cm Ingwer, fein gerieben
 - 2 Knoblauchzehen, gepresst
 - 2 EL griechisches Joghurt nature
 - 1 EL Tomatenpüree
 - ½ Limette, nur Saft
 - 600 g Pouletbrüstli, in ca. 3 cm grossen Würfeln

Sauce

- 1 EL Ghee oder Bratbutter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 3 Kardamomkapseln, nur ausgelöste Samen
- 1 Dose gehackte Tomaten (ca. 400 g)
- 1¼ TL Salz
- 50 g Butter, in Stücken
- 2 TL Garam Masala

1. Paprika und alle Zutaten bis und mit Zucker mischen.
2. Ingwer und alle Zutaten bis und mit Limettensaft mit der Hälfte der Gewürzmischung gut verrühren, Poulet darunter mischen, zugedeckt über Nacht im Kühlschrank marinieren.
3. Ghee in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Zwiebel, Kardamom und restliche Gewürzmischung andämpfen. Tomaten und ¾ TL Salz begeben, ca. 15 Min. köcheln.
4. Mariniertes Poulet mit dem restlichen Salz mischen, in die Sauce geben, zugedeckt ca. 10 Min. ziehen lassen. Butter und Garam Masala begeben, mischen, nur noch heiss werden lassen.

Tipps:

- Statt Masala Garam Masala oder Curry verwenden.
- Vor dem Servieren 2–3 EL Doppelrahm begeben, mischen.

Dazu passt: Basmatireis, Gewürzreis, Raita, Fladenbrot (z. B. Naan).