

Indisch

Buttered Chicken aus dem Ofen

- <https://www.chefkoch.de/rezepte/2766911428603391/Indisches-Butter-Chicken-aus-dem-Ofen.html?portionen=4>



Zutaten

Für vier Personen

- 1Kg Hähnchenbrust

Marinade:

- 2TL Paprikapulver
- 2EL Limonen- oder Zitronensaft
- 2TL Salz
- 2 Becker Jogurt (150gr)
- 2TL Cayennepfeffer
- 2EL Garam Masala
 - *Hat Helene ersetzt durch*
??? Zimt, Nelke, ???
- 2 Zehen Knoblauch

- 2 Stücke Ingwer, daumengroß

Außerdem:

- 8EL Butter
- 2 Zwiebeln
- 1Kg Passierte Tomaten
- 2TL Zimt
- 2TL Salz
- 4TL Cayennepfeffer
- 2Stücke Ingwer, daumengroß
- 2 Zehen Knoblauch
- 2EL Honig
- 300ml Sahne
- einige Koreanderblätter

Zubereitung

- Arbeitszeit ca. 30 Minuten
- Ruhezeit ca. 1 Stunde
- Koch-/Backzeit ca. 30 Minuten
- Gesamtzeit ca. 2 Stunden

Die Hähnchenbrust in Stücke schneiden. Aus 1 TL Paprikapulver, 1 EL Limonen- bzw. Zitronensaft, 1 TL Salz, 1 Becher Joghurt, 1 TL Cayennepfeffer, 1 EL Garam Masala Pulver, 1 Stück Ingwer und 1 Knoblauchzehe eine Marinade herstellen. Das Fleisch mit der Marinade mischen.

Mindestens eine Stunde einziehen lassen. Besser ist es, das Fleisch bereits am Vortag zu marinieren und über Nacht in den Kühlschrank zu stellen.

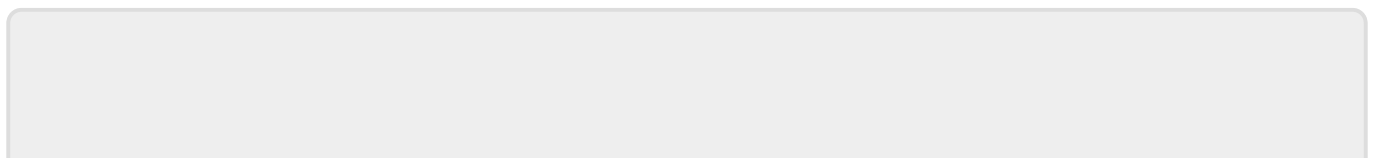
Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen dann das Fleisch in einer Auflaufform für 25 Minuten garen.

Die Zwiebel klein hacken und in 2 EL Butter glasig anschwitzen. Die passierten Tomaten, den Zimt, 1 TL Salz, 2 TL Cayennepfeffer, 1 Stück Ingwer und 1 Knoblauchzehe hinzugeben. Alles 20 Minuten mit Deckel und bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Nun die restlichen 2 EL Butter, den Honig und die Sahne hinzufügen, weitere 3 Minuten köcheln. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, in die Soße geben, kurz umrühren und 2 Minuten mitköcheln lassen.

Dazu passt Reis oder Naan.

Wer gerne Koriandergrün mag, der kann ganz am Ende noch ein paar frisch gehackte Blätter hinzufügen.

2022/03/04 10:39 · [0 Kommentare](#)
[helene beckesch](#), [indisch](#), [hauptgericht](#)



From:

<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:

<https://recipes.beckesch.it/indisch>

Last update: **2022/03/04 11:43**

