



## *Rezeptkarte*

# Murgh Makhani – Indian Butter Chicken mit Garam Masala

## **Zutaten (4 Personen):**

Marinade: 1 kg Hähnchenkeulenfleisch ohne Haut, 1 Limone (Saft und Abrieb), 1 TL Paprika edelsüß gemahlen, 1 TL Kreuzkümmel gemahlen, ½ TL Chili gemahlen (Cayennepfeffer), 100 g Joghurt 3,8%, ½ TL Salz, 50 g Knoblauchzehen geschält, 80 g Ingwer geschält, 50 ml Wasser; Soße: 4 EL Rapsöl, 150 g Butter, 200 g Zwiebel in feine Würfel, 600 g passierte Tomaten, 200 ml Sahne, 1 gehäufter TL Paprika edelsüß gemahlen, 50 g Koriander frisch gehackt, 4 Kardamomkapseln grün ganz, 8 Zimtblüten, 8 Gewürznelken, 1 EL Bockshornkleeblätter (Kasoori Methi), 1 gehäufter TL Garam Masala, Salz, 1 Prise Zucker, 30 g Erdnussbutter; Beilage: 240 g Basmati Reis

## **Zubereitung (ca. 1 Stunde plus 24 Stunden Marinierzeit):**

Den Knoblauch & den Ingwer mit 50 ml Wasser mit dem Stabmixer pürieren. Das Keulenfleisch in gleichmäßig große Stücke von 3-4 cm schneiden & mit Joghurt, Salz, Chili, Kreuzkümmel, Paprika und der Hälfte der Knoblauch-Ingwerpaste & Saft einer halben Limone am besten über Nacht marinieren. Das Fleisch für ca. 5-8 Minuten in einer Pfanne mit 2 EL Rapsöl oder im Ofen von allen Seiten braten und garen. 2 EL Rapsöl und 50 g Butter in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln und restliche Knoblauchpaste darin ca. 2 Minuten bei mittlerer Hitze anschwitzen. Kardamom, Zimt und Nelken hinzufügen und einige Minuten mitrösten. Passierte Tomaten zugeben und für 20 Minuten leise köcheln lassen. Soße fein pürieren. Sahne, Paprika edelsüß, Erdnussbutter und restliche Butter hinzufügen und 5 Minuten köcheln lassen. Das angegarte Fleisch hinzufügen, für weitere 10 Min. köcheln lassen und mit Salz, einer Prise Zucker, Bockshornkleeblätter, Garam Masala, Limonenabrieb und einem spritzer Limonensaft abschmecken. Am Ende mit frischem Koriander vollenden und ausgarnieren. Den Reis mehrmals mit kaltem Wasser und kreisenden Bewegungen der Finger waschen damit die überschüssige Stärke ausgespült wird. Anschließend die 240 g Reis mit 360 g kaltem Wasser und einem halben TL Salz in einen Kochtopf geben. Den Reis 10 Min. einweichen lassen. Nun den Reis aufkochen und sobald das Wasser kocht, den Herd auf kleine bis mittlere Hitzestufe stellen. Reis ca. 15 Min. bei geschlossenem Deckel quellen lassen.