

## Murgh Makhani – Butter Chicken

Von Neena Hartmann

Das traditionelle Butter Chicken ist ein Klassiker auf den Speisekarten indischer Restaurants. Der süß-pikante, aber milde Geschmack des Currys erfreut auch den schärfeempfindlichen Gaumen. Gut, dass Mutter Neena bereit war, ihr Familienrezept preiszugeben.



### Zutaten (4 Personen):

- 500 g Hühnerbrust

### Für die Marinade

- 250 ml Joghurt (mind. 3,5 % Fett)
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Stück frischen Ingwer (etwa 1 Zentimeter)
- 1 TL Garam Masala oder Butter Chicken Masala

### Für die Buttersauce

- 250 g Tomatenpüree
- 50 g Ghee (wird vor allem in der indischen Küche als Speisefett verwendet. Hierbei handelt es sich um geklärte Butter, die von Molke und Milcheiweiß

getrennt wurde, also um Butterschmalz. Ghee ist lange haltbar und lässt sich hoch erhitzen)

- 2 TL Kasuri Methi (getrocknete Bockshornkleebblätter)
- 1 TL Zimt
- 1 TL Zucker
- 1 TL Zitronensaft
- 50 g Butter
- 2 TL Garam Masala
- 50 ml Sahne
- Salz

### **Zubereitung:**

- Für die Marinade den Joghurt in ein Mulltuch geben und über einer Schüssel die Molke abtropfen lassen. Knoblauch und Ingwer pürieren und zu dem Joghurt geben. Mit Garam Masala würzen und gut verrühren.
- Das Hühnerfleisch in mundgerechte Stücke schneiden, in die Joghurt-Marinade geben und gut verrühren. Mindestens zwei Stunden, für einen intensiveren Geschmack über Nacht stehen lassen.
- Eine große Kasserolle erhitzen und das Hühnerfleisch samt Marinade hineingeben. Zugedeckt bei niedriger Temperatur circa 5 Minuten garen. Das Fleisch dabei gelegentlich umrühren.
- Ghee in eine Pfanne geben und schmelzen. Anschließend das Tomatenmark hinzufügen und etwa 10 Minuten leicht einkochen lassen. Butter und Zucker unterrühren. Sobald die Butter geschmolzen ist, Kasuri Methi, Garam Masala, Zimt und Zitronensaft zugeben und mit Salz abschmecken. Für rund 15 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce cremig ist. Dabei gelegentlich umrühren.
- Nun die Hühnerstückchen hinzugeben und unterrühren. Zuletzt die Sahne untermengen und alles erneut 5 Minuten köcheln lassen.
- Mit Naan Brot oder Basmatireis servieren.