

Butter Chicken

4 Portionen

24 h & 60 min

Zubereitung

1 Die Hühnerbrüste in größere Stücke schneiden (ca. 4 cm Würfel) und mit Joghurt, drei gepressten Knoblauchzehen, Tandoori BBQ, Paprikapulver und ½ TL Bockshornklee marinieren und (nach Möglichkeit) luftdicht abdecken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

2 Die Zwiebel in hauchdünne Scheiben und in einem großen Topf bei mittlerer Hitze in 30 g Butter anschwitzen. Den Zucker dazugeben und bei leichter bis mittlerer Hitze etwa eine Viertelstunde ankarameolisieren lassen bis sie leicht goldgelb sind.

3 In der Zwischenzeit die Cashewkerne grob hacken, bei mittlerer Hitze leicht anrösten und zur Seite stellen.

4 Das Tomatenmark zu den Zwiebeln geben und mit anrösten. Danach die gestückelten Tomaten hinzugeben und aufkochen.

5 In einem separaten Topf erneut 30 g Butter schmelzen. Die übrigen Gewürze kurz anrösten (max. 1 Minute) und in den großen Topf geben. Unterrühren und dann Hühnerfond und Cashewkerne zugeben. Für ca 15-20 Minuten köcheln lassen. Sauce mit einem Pürierstab fein mixen und bei Bedarf durch ein Sieb streichen.

6 Den Ofengrill auf oberster Stufe anschalten. Die marinierte Hühnerbrust auf einem Grillrost verteilen und ein Ofenblech mit Backpapier bedecken. Den Rost auf die zweitoberste Schiene stellen, das Blech darunter. Unter wachsamer Beobachtung grillen bis das Fleisch deutliche Rostbräune aufweist.

7 Koriander fein hacken, zusammen mit dem Fleisch untergeben und fünf Minuten weiterköcheln lassen. Zum Abschluss die restliche Butter und etwas Sahne dazugeben, unterrühren und servieren.

Zutaten

2 Hühnerbrust
1 Becher Joghurt (griechisch)
7 Knoblauchzehen
½ Gemüsezwiebel
½ EL Zucker
100 g Butter
1 EL Tomatenmark
100 g Cashewkerne
1 Dose Tomaten (gestückelt)
400 ml Hühnerfond
1 Bund Koriander

verschd. Gewürze
1 EL Tandoori BBQ
1 TL Paprika
2 EL Garam Massala
2 TL Bockshornklee
1/2 TL Kardamom
1 TL Asafoetida