

Butter Chicken



für 4 Personen
Dauer: ca. 45 min.

Zutaten

- 4 Hähnchenbrüste
- 500 g Cocktail-Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Cashewkerne
- 50 g Butter
- 150 ml Wasser
- 100 ml Sahne
- 1.5 EL Weissweinessig
- 2 Würfel Curry-Paste
- 1/2 Bund Koriander
- 1 TL Zucker
- 1 EL Ingwerpulver
- 1 EL Rosenpaprika
- Salz
- Sonnenblumenöl
- 6 Pita oder Naan-Brote



Zubereitung

1. Hähnchenbrüste quer in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und in einen Gefrierbeutel geben
2. Rosenpaprika, Ingwerpulver und einen Schuss Sonnenblumenöl dazugeben, 1 Knoblauchzehe dazupressen
3. Alles gründlich mischen und das Fleisch im Beutel ca. 6 Std. im Kühlschrank marinieren
4. Zwiebeln grob würfeln, Tomaten vierteln, Koriander hacken
5. Wenig Öl in einer hohen Bratpfanne erhitzen, das Fleisch rundherum gut anbraten und salzen, danach in einer Schüssel zur Seite stellen
6. etwas Öl und 1 EL Butter in dieselbe Pfanne geben und die Zwiebeln darin anschwitzen
7. Tomaten und Cashewkerne in die Pfanne geben und kurz andünsten
8. Das Wasser dazugiessen, die übrige Knoblauchzehe dazupressen, die Currypaste, den Zucker und den Essig dazugeben und alles gründlich umrühren

9. 15 - 20 min. offen köcheln lassen, in der Zwischenzeit den Backofen auf 220°C vorheizen
10. Alles in eine grosse Schüssel umfüllen und mit dem Stabmixer so fein wie möglich pürieren, danach zurück in die Pfanne geben
11. Die Sahne, die restliche Butter, das Hähnchenfleisch und die Hälfte des gehackten Korianders dazugeben
12. Alles aufkochen und 7 min. schwach köcheln lassen, ab und zu umrühren, in der Zwischenzeit die Pita- oder Naan-Brote in der Mitte des Ofens 7 min. backen
13. Zum Schluss das Butter Chicken mit etwas Sahne und dem restlichen Koriander garnieren und mit dem Brot servieren