Butter-Chicken

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Zubereitung

1 Bund Koriander

2 cm Ingwer

3 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

80 g Mandeln, gehobelt

180 g Joghurt, griechisch

½ TL Chili, gemahlen

½ TL Nelken, gemahlen

½ TL Zimt, gemahlen

1 TL Garam Masala, Pulver

1 TL Salz

2 TL Paprikapulver

1 TL Kurkuma, gemahlen

4 Kardamom, ganz

400 g Pelati, gewürfelt

5 EL Ghee, oder geklärte Butter

500 g Poulet, Oberschenkel ohne Knochen, ohne Haut

Für die Marinade Blätter vom Koriander zupfen. Ingwer, Knoblauch und Zwiebel schälen, würfeln und zusammen mit den anderen Gewürzen und Zutaten ausser dem Poulet in einen Mixer geben und zu einer homogenen Masse pürieren. Marinade in die Porzellanform geben, Poulet dazugeben und alles mischen. Poulet für mindestens 2 Stunden oder über Nacht abgedeckt im Kühlschrank marinieren lassen.

Am nächsten Tag oder nach 2 Stunden Porzellanform auf den Gitterrost in den kalten Garraum stellen. Garen.

Heissluft feucht 160 °C während 1 Std.

4 EL Doppelrahm

Doppelrahm nach dem Garen dazugeben und alles gut mischen.

Tipps

Mit Reis oder Naan-Brot servieren.

Zubehör

Porzellanform ½ GN, Höhe 65 mm

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021