

DAS BUTTERHÄHNCHEN #1 -

Ein Curry, ein Klassiker & einfach indisch lecker.

Zutaten (4 Portionen):

- 1 Schalotte • 2 Knoblauchzehen • 3 cm Ingwer
- 80 g Butter • 150 g Griechischer Joghurt • 150 g Sahne
- 500 g passierte Tomaten • 1 EL Tomatenmark

- 1 EL Zitronensaft • 1 EL Honig/Zucker

- ½ TL Zimt • 2 TL Salz • 2 TL Cayennepfeffer
- 1 EL Garam Masala • 1 TL Paprika edelsüß

- 500 g Hähnchen

Zubereitung:

- Hähnchen kurz anbraten

- Knoblauch in 40 g Butter anschwitzen • Zwiebel fein schneiden und kurz anschwitzen
 - Tomatenmark dazu und erhitzen
- Joghurt, Passierte Tomaten, Zitronensaft, Ingwer und Gewürze zugeben, 20 Minuten kochen
- restliche Butter, Honig/Zucker und Sahne zugeben und 5 Minuten kochen
 - Hähnchen dazu, umrühren und servieren

Viel Spaß beim Nachkochen.