



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

Samosa  
\*\*\*\*  
Naan Bred  
Indisches Butter chicken  
Jeera rice  
Kichererbsen Curry, Chana Dal  
Gemüse-Curry  
Raita Granatapfel mit Cashewkerne  
Tamarine-Datteln Chutney  
\*\*\*\*  
Mango-ingwer-Lassi

## Indisches Butter Chicken

Für 4 personen

### Zutaten

4	Stk	Pouletbrüstli (je ca. 160g) in ca. 2 cm grossen Würfeln
150	g	Nature Yogurt
2	EL	Zitronensaft
1	TL	gemahlener Koriander
1	TL	Garam Masala
1	TL	Chilipulver
		Salz
2	Stk	Zwiebeln
2	Stk	Knoblauchzehen
1	Stk	Ingwer (10 g)
4	Stk	Tomaten
4	EL	Butter
1	EL	Kreuzkümmelsamen
½	TL	Mangopulver (Ersatzweise 2 TL Zitronensaft)
1	TL	brauner Zucker
1	TL	Zimtpulver
100	g	Sahne
1	Bund	Koriandergrün

### Zubereitung

Yogurt mit Zitronensaft, Koriander, Garam Masala sowie ½ tl Chilipulver verrühren und mit Salz abschmecken. Die Pouletwürfeln mit der Yogurtmischung vermengen und zugedeckt im Kühlschrank 4-12 St. Marinieren.

Zwiebeln, Knoblauch sowie Ingwer schälen und grob hacken. Tomaten überbrühen, häuten und kleinwürfeln. Ca. 1 EL Butter in einem Topf zerlassen und Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer sowie Kreuzkümmel darin bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. andünsten. Tomaten dazugeben und alles ca. 5 Min. weitergaren. Die Masse mit dem Stabmixer fein pürieren. Mangopulver, Zucker, Zimt und Salz unterrühren.

Restliche Butter in einem Schmortopf erhitzen. Pouletwürfeln aus der Marinade nehmen und portionsweise rundum in der Butter anbraten, bis sie nicht mehr rosa aussehen, aber noch nicht braun sind. Fertig angebratene Stücke aus dem Topf nehmen und auf einem Teller beiseitestellen.

Tomatenpüree, Marinade und 50 ml Wasser in den Schmortopf geben und verrühren. Pouletwürfeln zurück in die Sauce geben und zugedeckt bei mittlerer bis schwacher Hitze ca. 40 Min. schmoren, dabei ab und zu umrühren. Sahne unter die Sauce rühren. Mit restlichem Chilipulver und Salz abschmecken. Koriandergrün waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Etwas die Hälfte der Blätter unter das Butter Chicken rühren, den Rest vor dem Servieren daraufstreuen.