Kochwerkstatt Wiesbaden

Unser Rezept für Butter Chicken von Nico Präscher aus dem Kochkurs Crossover.

Zutaten:

Marinade Fleisch

700g Hähnchenbrust

1TL Paprika Edelsüß

1TL Cayenne

1TL Garam Masala

1EL Joghurt

1TL Salz

1 EL Ingwer gehackt

1El Knoblauch gehackt

1TL Bockshornklee

Zutaten Sauce:

2 mittelgroße Zwiebeln

5 Tomaten

100g Butter

200ml Sahne

1 Zehe Knoblauch

1 EL Ingwer

1TL Paprikapulver

1TL Cayenne

1TL Garam Masala

Zubereitung:

Fleisch mit den Zutaten für die Marinade einlegen.

Tomaten und Zwiebeln in grobe Stücke schneiden.

Tomaten und Zwiebeln in Butter anschwitzen und die Gewürze zugeben.

Mit Sahne aufgießen.

Ca. 30 Minuten lang bei kleiner Flamme köcheln lassen und anschließend pürieren.

In einer separaten Pfanne das Hühnerfleisch scharf anbraten.

Das Fleisch auf gekochtem Basmati Reis anrichten und mit der Sauce servieren

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82