

# Butterhühnchen

traditionelles indisches Gericht



## Die Zutaten:

- 2 TL Koriander(samen)
- 1 TL Chilipulver
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Salz
- 1 TL Kardamom(kapseln)
- 1 großes Lorbeerblatt
- 3 schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Ingwer
- 1 TL Knoblauch
- 200g Joghurt
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Zwiebeln
- 50g Butter
- 500g Hühnerfleisch
- 100 ml Wasser
- 200g Sahne

## Die Zubereitung vom Butterhühnchen:

### Die Würzpaste:

- Die festen, trockenen Gewürze in einer Mühle fein mahlen
  - (Koriander(samen), Chillipulver, Kümmel, Salz, Kardamom(kapseln), Lorbeerblatt, Pfefferkörner)
- Knoblauch und Ingwer schälen und zerkleinern.
  - (Den Knoblauch pressen und den Ingwer reiben)
- Die Zwiebel schälen, würfeln und in der Butter anbraten.
- Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und Gewürzmischung mit dem Joghurt und Tomatenmark verrühren.

### Die Zubereitung vom Butterhühnchen:

- Je nach Größe der Hühnerbrust diese in drei bis fünf Teile teilen.
- Das Fleisch in die Marinade geben und gut mischen.
- Abgedeckt im Kühlschrank für einige Stunden marinieren lassen.
- Das Fleisch und die Marinade mit dem Wasser und der Sahne in einen Topf geben.
- Zum kochen bringen und alles für ca. 30 Minuten köcheln lassen.



## Beilagen:

- Gekochter Reis
- [Brot](#)
- [Brötchen](#)
- [Brotsonne](#)



QR-Code scannen und Video schauen!

