

Butter Chicken aus dem Thermomix®



© Butter Chicken - Rezepte mit Herz



40 Minuten plus Wartezeit



leicht



4 Personen

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 500 g | Hähnchenbrustfilet |
| <input type="checkbox"/> | 2 TL | Korianderkörner |
| <input type="checkbox"/> | 2 TL | Kreuzkümmel |
| <input type="checkbox"/> | 2 TL | Kardamomkapseln |
| <input type="checkbox"/> | 40 g | Ingwer |
| <input type="checkbox"/> | 2 Stück/e | Knoblauchzehen |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL | Salz |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL | Paprika edelsüß |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL | Chilipulver |
| <input type="checkbox"/> | 200 g | Saure Sahne |
| <input type="checkbox"/> | | Saft einer halben Zitrone |
| <input type="checkbox"/> | 350 g | Zwiebeln |
| <input type="checkbox"/> | 50 g | Butter |
| <input type="checkbox"/> | 500 g | passierte Tomaten |
| <input type="checkbox"/> | 20 g | brauner Zucker |
| <input type="checkbox"/> | 100 g | Wasser |
| <input type="checkbox"/> | | Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zucker |

Zubereitung

1. Die Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden und in ein passendes Gefäß geben.
2. Für die Gewürzmischung den Thermomix auf 3 Min./Varoma/Stufe 4 einstellen, Korianderkörner, Kreuzkümmel und Kardamom auf das laufende Messer fallen lassen und trocken anrösten.
3. 20 g Ingwer und den Knoblauch hinzugeben und 10 Sek./Stufe 6 grob zerkleinern. Salz, Paprika, Chili, saure Sahne und Zitronensaft hinzugeben und 10 Sek./Stufe 10 vermischen. Über die Hähnchenbruststücke geben und – am besten über Nacht – marinieren.
4. Die Zwiebeln abziehen und in groben Stücken in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Die Butter hinzugeben und 10 Min./100 °C/Stufe 2 andünsten. 20 g Ingwer in Scheiben schneiden und hinzugeben, ebenso wie die passierten Tomaten und den Zucker, 15 Min./Varoma/Stufe 1 kochen lassen. 10 Sek./Stufe 10 aufsteigend pürieren (Vorsicht, heiß!)
5. Die marinierten Hähnchenstücke in den Varoma legen, den Rest der Marinade und das Wasser in den Mixtopf füllen. Varoma aufsetzen und weitere 15 Min./Varoma/Stufe 1 kochen lassen. Abschmecken und servieren. Dazu schmeckt Reis.