



# Butter Chicken

von Gilbert Bischof

Mengen für 10 Personen

Quelle: [https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB\\_BBKN210426\\_0001A-40-de?ps=10](https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBKN210426_0001A-40-de?ps=10)

20 g Ingwer	
450 g Nature Joghurt	
30 g Curry	
10 g Chilischoten	
2.5 TL Salz	
1.13 kg Pouletschenkel	Knoblauch und Ingwer schälen, fein in eine Schüssel reiben. Joghurt, Curry, Chilipulver und Salz daruntermischen. Poulet in ca. 3 cm grosse Stücke schneiden, daruntermischen, zugedeckt im Kühlschrank mind. 1 Std. marinieren.
5.0 Stück Zwiebeln	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
20 g Ingwer	Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen, fein schneiden.
100 g Bratbutter	2 EL Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Pouletstücke aus der Marinade nehmen, portionenweise je ca. 4 Min. anbraten. Herausnehmen, Hitze reduzieren, restliche Bratbutter warm werden lassen. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer ca. 3 Min. andämpfen.
15 g Kreuzkümmel	
10 g Curry	
10 g Chilischoten	
1.25 TL Zimt	
0.5 TL Nelkenpulver	Kreuzkümmel, Koriander, Curry, Chilipulver, Kardamom (1.25 TL), Zimt und Nelkenpulver kurz mitdämpfen.
1.0 kg gehackte Tomaten	
2.0 TL Salz	Tomaten begeben, mischen, salzen, offen bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln. Masse in einem Mixglas pürieren zurück in die Pfanne geben.
5.0 dl Doppelrahm (Crème double)	
25 g Zucker	Rahm und Zucker begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, Poulet wieder begeben, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln, offen ca. 5 Min. fertig köcheln.
600 g Basmatireis	
1.4 Liter Wasser	

Butter Chicken