

# Butter Paneer

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)

5.0 Stück Zwiebeln	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
20 g Ingwer	Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen, fein schneiden.
1.0 kg Paneer	
100 g Bratbutter	2 EL Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Paneer 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