Tikka Masala – indisches Butterhendel



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:
2 Zwiebel, feinst gehackt
750 g Hühnerbrustfilet gewürfelt
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
1 Dose gehackte Tomaten
1 Stück Ingwer, 2 cm, geschält und gerieben
1 Essl. Currypulver
1-2 Teel. Currypaste
1 Teel. Kurkuma
1 Essl. Garam Masala (Gewürz)
Kreuzkümmel
Salz
2 EL Tomatenmark
1 Dose Kokosmilch (400 ml)
2 Essl. Joghurt

Zubereitung:
Etwas Öl in Kessel geben, Zwiebel anbraten (Kochrührelement, 140 ‘Grad), Fleisch dazu anbraten, ebenso den Knoblauch und Tomatenmark dazu geben und mit anrösten (Temperatur auf 120 Grad stellen), die ganzen Gewürze dazu und mit der Kokosmilch ablöschen und aufköcheln lassen, dann auf 90 Grad

zurückdrehen. Tomaten dazu geben und 2 EL Joghurt. Alles köcheln, ca. 20-30 Minuten.

Abschmecken und mit Reis servieren. Binden war nicht nötig, aber wenns sein müsste mit Stärke binden.

