Indisches Butter Chicken

Rezept von hier https://slowcooker.de/2013/aus-dem-crockpot-indisches-butter-huhn/ und von Gisela M. leicht verändert und auf CC abgewandelt

Ein “Butter Chicken” ist für mich immer etwas ganz Besonderes. Erinnert es mich doch an die guten alten Zeiten. Vor ca. 20 Jahren trat ich eine neue Stelle an und der Buchhalter raunte mir zu, ich möge auf mich aufpassen, in der Firma würde etwas nicht stimmen. Soviel Butter könnte kein Mensch der Welt verbrauchen…..
Im Laufe der Zeit merkte ich dann, dass neben dem Büro ein indisches Restaurant war und das Tagesgericht war immer “Butter Chicken” – Sobald es etwas zu besprechen gab, hat der Chef zum Mittagsessen beim Inder geladen und auf den Bewirtungsbelegen stand halt immer nur “Butter”

Zutaten:
Etwas Butter zum Anbraten
2 Zwiebeln kleingeschnitten
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
1 Essl. Currypulver (je nach Gusto mild oder scharf)
1-2 Teel. Currypaste, rot oder gelb (habe ich weggelassen, da spontan nicht verfügbar)
1 Teel. Kurkuma
1 Essl. Garam Masala bzw. wenn nicht vorhanden Gewürzmischung “Butter Chicken”

800 Gramm Hühnerbrustfilet,klein geschnitten oder Geschnetzeltes
1 Stück Ingwer, 2 cm, geschält und gerieben
1 Teel. Salz
Getrocknete Chilischote ,etwas zerbröselt
1 Döschen Tomatenmark (70 g)
1 Dose Kokosmilch (400 ml)
2 Essl. Joghurt
2 Essl. Butter
Zur Deko: 1 Lauchzwiebel in Scheiben geschnitten

Zubereitung:
Butter zum Anbraten in Kessel geben, Temperatur 140 Grad. Kochrührelement einsetzen und kleingeschnittene Zwiebeln mit den indischen Gewürzen anrösten.

Alle restlichen Zutaten ausser dem Fleisch mit einer Gabel Gabel grob vermixen. Fleisch in Hühnerbrustfilet zu den Zwiebeln geben und restliche Zutaten darübergießen, Auch die Butter ungeschmolzen daraufgeben.

Dann in der Gourmet den Slowcookermodus anschalten. Bei High 3,5 Stunden einstellen, bei LOW 7 Stunden.
(Wer keine Gourmet hat: High = ca. 90-95 Grad/Low ca. 75-85 Grad)
Rührintervallstufe hatte ich 9, d.h. nach 5 Minuten wird kurz gerührt.
Und den Spritzschutz nicht vergessen aufzusetzen.

Zum Schluss nochmal nachträglich abschmecken und mit Reis servieren und Frühlingszwiebeln bestreuen. Köstlich <3

Tipp: Beim nächsten Mal würde ich die Mengen auf das 1,5 fache erhöhen. Das müsste in der CC auch gehen und dann kann man es ja eingefrieren für schlechte Zeiten.