

# 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. Erinnerst 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 Mittagessen 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 zerbröseln

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. Kochröhrelement einsetzen und kleingeschnittene Zwiebeln mit den indischen Gewürzen anrösten.

Alle restlichen Zutaten ausser dem Fleisch mit einer Gabel Gabel grob vermischen. 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.*

---

## Tikka Masala – indisches Butterhendl



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.

