

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.

Hähnchen-Walnuss-Dip



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Ma Rula

Zutaten:

250 g Hähnchenbrust

2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
100 gr. Walnüsse
25 gr. trockenes Weißbrot (oder Semmelbrösel)
20 gr. Walnußöl
Salz
Pul Biber (türkische Chilliflocken)
Paprikapulver
Zitronensaft

Zubereitung:

Hähnchenbrust mit 500g Wasser im Dampfgareinsatz ca. 20 Minuten dämpfen.

Das Fleisch beiseite stellen und die Garflüssigkeit umfüllen und ebenfalls beiseite stellen.

Zwei Schalotten schneiden und anschwitzen (ich habe es im Multi und dann im Topf mit Flexi gemacht).

Knoblauchzehe, Walnüsse und trockenes Weißbrot (oder Semmelbrösel) in den Multi geben und zerkleinern.

Dann das Fleisch, die angeschwitzten Zwiebeln, 250g der Garflüssigkeit, Walnußöl, Salz, Pul Biber (türkische Chilliflocken), Paprikapulver und Zitronensaft dazugeben und ordentlich durchmischen. Fertig.





Fotos von Ma Rula

Hähnchenbrust Nuggets Chicken Nuggets



Rezept und Foto von Hülya Braun

Zutaten:

600 Gramm Hähnchenbrust

1 Ei

2 Teelöffel Senf
1,5 Teelöffel Salz
Pfeffer
Hand voll Semmelmehl

Und zum Panieren nochmals Paniermehl, Panko, Cornflakes/Mandeln oder oder oder

Zubereitung:

Hähnchenbrust durch den Fleischwolf mit der groben Scheibe wölfen.

Mit Ei, Senf, Salz, Pfeffer und Semmelmehl kneten.

Wurstaufsatz auf den Fleischwolf und lange Würste auf Teller ziehen.

Zwei cm breite Stücke abtrennen und in der Panade (Paniermehl) wälzen und leicht platt drücken.

Goldbraun anbraten (und wer mag noch bei 150 Grad im Backofen fertig backen).

Tipp: Claudia B. machte gleich dreifache Menge und gefriert sie ein.

Hier die Fotos von Claudia:





Hähnchenbrust sous vide

Quelle: [Facebookfanseite Kenwood CookingChef](#)

Nachgekocht von Gisela Martin

Zutaten:

400 g (Gramm) Hähnchenbrust (1 Stück)

0,05 L (Liter) Olivenöl

1 Prise Meersalz

1 Prise Pfeffer

je nach Geschmack etwas Zitronenabrieb

Zubereitung:

Hähnchenbrust mit Küchenkrepp trockentupfen und im Ganzen zusammen mit Olivenöl und Meersalz in einen Kochbeutel geben und vakuumieren.

Sollte kein Vakuumierer im Haushalt vorhanden sein, zuerst in

Klarsichtfolie wickeln und dann in Alufolie.

2,5 Liter warmes Wasser in die Rührschüssel füllen, 65Grad und Intervallrührstufe 3, Fleisch für 1 h in den Kessel geben.

Nach dem Garen aus dem Kochbeutel nehmen, mit Meersalz und Pfeffer würzen und rundherum in einer heißen Pfanne in Olivenöl kurz von allen Seiten rösten; danach portionieren.

Fazit: Funktionierte gut, Fleisch war butterzart. Vorsicht aber bzgl. Salmonellen, da diese erst ab 70 Grad abgetötet werden.

Garnelen-Reis-Bällchen mit asiatischem Mango-Gurken-Salat



Quelle: Lafer-Kochbuch "Meine Cooking Chef"
Foto und nachgekocht von Manuela Neumann

Für 4 Portionen

Zutaten:

Für die Bällchen

250 gr. Hähnchenbrustfilet

250 gr. Riesengarnelen ohne Schale und Darm (ich habe TK-Garnelen verwendet)

1 getrocknete Chilischote

1 EL Sojasauce

Salz

1-2 TL Currypulver

150 gr Basmatireis

Butter für das Sieb

Für den asiatischem Mango-Gurken-Salat

3 Stangen Lauchzwiebeln

2 reife Mangos

1 Salatgurke

2-3 EL Reisessig

1 EL jap. Reiswein

2-3 EL dunkles Sesamöl

2 EL Sojasauce

Salz, Pfeffer

3-4 Zweige Koriandergrün

1-2 Zweige Minze

Etwas jap. Kresse nach Belieben

Zubereitung:

Für die Bällchen

Hähnchenbrust/Garnelen waschen, trocken tupfen, würfeln.

Chilischote fein hacken, zusammen mit Hähnchenfleisch, Garnelen, Sojasauce, Salz und Curry im Multizerkleinerer und pürieren.

Im Kessel 1 l Wasser/140 Grad, Intervall 3 mit Spritzschutz erhitzen.

Aus der Farce mit angefeuchteten Händen 12 Bällchen formen.

Den rohen Reis in flache Schüssel geben und die Bällchen in Reis wälzen.

Das Dampfarsieb mit Butter einpinseln, Bällchen drauf setzen.

Das Sieb einsetzen und 15 Min dämpfen.

Für den asiatischem Mango-Gurken-Salat

Lauchzwiebeln waschen, putzen, schräg in Scheiben schneiden.
Fruchtfleisch der Mangos und die Gurke würfeln.
Aus Reisessig, Reiswein, Sesamöl, Sojasauce, Salz und Pfeffer
ein Dressing in der Gewürzmühle mixen und in Schüssel geben.
Koriander, Minze und jap. Kresse zugeben, alles mischen.

Guten Appetit