



# Hähnchen in Tomaten-Sahnesoße (Butter Chicken)

**Zubereitungszeit:** 65 Minuten

**Rezept für:** 8 Personen

## Zutaten:

1200 g Hähnchenbrustfilet  
2 EL Ingwer-Paste  
2 EL Knoblauch-Paste  
300 g Joghurt  
2 EL Öl  
2 EL Zitronensaft  
2 EL Chilipulver  
2 TL gem. Kreuzkümmel  
Salz

### Zutaten für die Soße:

4 Zwiebeln  
10 Zehen Knoblauch  
2 Stück frischer Ingwer  
2 EL Öl  
2 EL Butter  
6 Kapseln Kardamom  
2 TL Kreuzkümmel  
400 g Tomaten (aus der Dose)  
28 Cashewkerne  
2 grüne Chilischote  
2 TL Chilipulver  
Salz  
2 TL Zucker  
200 ml Sahne

## Zubereitung:

### Fleisch:

- Hähnchenfleisch enthäuten und in mundgerechte Stücke schneiden.

- Aus Gewürzen, Öl und Joghurt eine Marinade herstellen.

- Das Fleisch darin einlegen und mindestens 2-3 Stunden kalt stellen - am besten über Nacht.

- Ofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

- Das marinierte Hähnchen in eine ofenfeste Form geben und circa 25 Minuten backen, anschließend beiseitestellen.

### Soße:

- Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln schälen und fein würfeln. Chilischote putzen und in Stücke schneiden.

- Öl und Butter in einem Topf erhitzen, Kardamom und Kreuzkümmel kurz darin anbraten, dann Ingwer und Knoblauch andünsten.

- Anschließend die Zwiebeln leicht braun anbraten.

- Tomaten, Cashewkerne, grüne Chili und alle Gewürze dazugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze circa 25 Minuten kochen.

- Wenn die Soße gut eingekocht ist, mit etwas Wasser pürieren, dann Zucker und Sahne hinzufügen, das gebackene Hähnchen dazugeben und alles zusammen weitere 15 Minuten köcheln.

**Bemerkungen:** Butter Chicken mit Reis oder indischem Naan-Brot servieren.