



## BUTTER Chicken

4 PERSONEN



CA. 30 MINUTEN ZUBEREITUNGSZEIT



### ZUTATEN

#### Marinade:

600 g Hühnchen

2 EL Garam Masala

5 EL Bayernland Joghurt

2 Knoblauchzehen

Kleines Stück Ingwer

Salz

#### Sauce:

2 EL Tomatenmark

500 g Cherrytomaten

2 EL Domspitzmilch Schlagrahm

1 TL Koriander Pulver

1 TL Kurkuma

2 EL Garam Masala

2 EL Bayernland Goldbutter

Prise Zimt

Salz

1 TL Zucker

1 TL Paprikapulver

Ggf. 1 TL Chilipulver

### ZUBEREITUNG

1. Zunächst Ingwer und Knoblauch schälen, reiben und zum Fleisch geben.
2. Masla-Gewürz, Bayernland Joghurt und Salz ebenfalls hinzugeben und das Hühnchen für mindestens zwei Stunden abgedeckt in seiner Marinade stehen lassen.
3. Für die Sauce Zwiebeln in der Bayernland Goldbutter anschwitzen.
4. Gewürze, Cherrytomaten, Tomatenmark und Bayernland Schlagrahm hinzugeben. Das Ganze Aufkochen, pürieren und anschließend durch ein Sieb lassen.
5. Das marinierte Hühnchenfleisch anbraten, die Soße hinzugeben, abschmecken und servieren.
6. Als Beilage passt Reis hervorragend zu dem Butter Chicken.

### GUTEN APPETIT!

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT [WWW.ESSEN-MIT-LIEBE.COM](http://WWW.ESSEN-MIT-LIEBE.COM)



/bayernlandeg



/bayernland\_eg

[www.bayernland.de](http://www.bayernland.de)



Mehr Rezepte unter:

[www.youtube.com/Bayernland](http://www.youtube.com/Bayernland)