

Unser Rezept

Der Woche | 05

Butter Chicken Masala

Kousu`s Originalrezept

Zutaten

750g Bio Weidehähnchen Brustfilet

Für die Marinade:

200ml Joghurt
1 Zitrone
Knoblauch Ingwer Paste
Bockshornkleepulver
10g Garam Masala
5g Chillipulver
Kurkuma
Coriander
Cardamon Pulver
Salz
Olivenöl

Zubereitung

Die steingrübler Bio Weidehähnchen
Brüste in Würfel schneiden.
Zutaten für die Marinade
mischen und das Fleisch damit marinieren

*Marinade über Nacht
oder min. 4-6 Stunden einwirken lassen*

Zutaten

Für die Sauce:

Butter
2-3 Lorbeerblätter
Zimt
Cardamon
Nelken
Fenchelsamen
Sternanise
Muskat
10g Ingwer
15g Knoblauch
3 fein gehackte Zwiebeln
3-4 Rote Chillies
Kurkuma
400g Tomaten
Cashews
Salz
Chilli Pulver
Garam Masala

Zubereitung

Zutaten in vermischen und
in Butter heiß anbraten.

Anschliessend in einem Mixer
Zu einer Paste verarbeiten.



STEINGRUBENHOF

Unser Rezept

Der Woche | 05

Butter Chicken Masala

Kousu`s Originalrezept

Zutaten

Für den Reis:

2-3 Kartoffeln
1 Zwiebel
3-4 grüne Chillies
Cardamon
Sternanise
2 Lorbeerblätter
Nelken
Kümmel

optional: Hühnerbrühe

Zubereitung

Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden
und mit den Gewürzen anbraten.

Kartoffeln in kleine Würfel schneiden
und dazugeben und goldgelb anbraten.

Reis dazugeben und kurz anbraten,
mit 2,5 facher Menge Wasser
oder Hühnerbrühe
ablöschen und ziehen lassen.

Zubereitung

Für das Curry:

Mariniertes Bio Weidehähnchen in eine
Pfanne geben mit etwas Butter
und Kreuzkümmel für 2-3 Minuten anbraten.

Die Sauce in einem Topf
Für 2-3 Minuten aufkochen,
Dann das angebratene Fleisch dazugeben.
Fünf Minuten kochen lassen,
Etwas Zucker oder Honig und
Bockshornkleeblätter hinzugeben.
Auf niedriger Flamme kochen lassen,
Bis das Curry eine dicke Konsistenz hat.

Nach Geschmack salzen,
Etwas Butter und frische Sahne
oben drauf -
Nochmal 2 Minuten köcheln lassen
Und yummy yummy
Butter Chicken ist fertig



STEINGRUBENHOF