

# Hähnchen in Tomaten-Sahnesoße (Butter Chicken)

## Zutaten für Huhn und Marinade (für 4 Personen):

- 600 g Hähnchenbrustfilet
- alternativ: Hähnchenkeule
- 1 EL Ingwer-Paste
- 1 EL Knoblauch-Paste
- 150 g Joghurt
- 1 EL Öl
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL gemahlener Koriander
- 1 EL Chilipulver
- 1 EL gemahlener Kreuzkümmel
- Salz

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.

## Zutaten für die Soße:

- 2 Zwiebeln
- 5 Zehen Knoblauch
- 1 Stück frischer Ingwer
- 1 EL Öl
- 1 EL Butter
- 3 Kapseln Kardamom
- 2 TL Kreuzkümmel
- 200 g (aus der Dose) Tomaten
- 14 Cashewkerne
- 1 grüne Chilischote
- 1 EL gemahlener Koriander
- 1 TL Chilipulver
- Salz
- 1 TL Zucker
- 100 ml Sahne
- frischer Koriander

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. Zum Schluss mit Korianderblättern bestreuen.

Sendung/Quelle: Hamburg Journal

Sendetermin: 06.10.2023

Koch/Köchin: Dave Hänsel

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)