

Chicken Tikka Masala



- **Küche:**Indisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Chicken Tikka Masala ist das mit Abstand beliebteste indische Curry Gericht auf der Insel. Dieses Rezept ist frei nach Jamie Oliver.

Zutaten

- 4 frische Hähnchenbrüste
- Etwas Olivenöl
- 2 mittelgroße Zwiebeln, in dünnen Scheiben
- 6 Knoblauchzehen, geschält, gerieben
- 7 cm frischen Ingwer, gerieben
- 2-3 frische rote Chilischoten, ohne Samen, recht fein gewürfelt
- 1 kleine Handvoll gemahlene Cashewnüsse (oder Mandeln)
- 1 Hand voll frisches Koriandergrün, gehackt
- 200 g Bio-Joghurt
- 2 EL Tomatenmark
- 100 ml Sahne
- 1 EL Markenbutter
- 1 - 2 Limetten, hiervon der Saft
- 1 EL Garam Masala

- 15 g Senfkörner
- 1 EL Paprika edelsüß
- 2 Tl Kreuzkümmel gemahlen
- 2 Tl Koriander ganz
- Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Marinade:

Schritt2

Zunächst in einer kleinen Stielpfanne die Senfkörner mit etwa Olivenöl anrösten, bis sie springen.

Schritt3

Mit dem geriebenen Ingwer und Knoblauch, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Koriander und Garam Masala mischen.

Schritt4

Die Hälfte der Mischung mit der Hälfte des Joghurts verrühren.

Schritt5

Hähnchenbrüste enthäuten und, in grobe Stücke schneiden. Marinade über die Hähnchenbrüste geben, mindestens 30 min. marinieren. Danach auf dem Grillrost oder in einer Grillpfanne durchbraten.

Schritt6

Der Ansatz:

Schritt7

In der Zwischenzeit die Tikka Masala Sauce separat zum Fleisch ansetzen.

Schritt8

Dazu in etwas Butter die Zwiebeln mit den Senfkörnern nicht allzu braun anschwitzen.

Schritt9

Das Tomatenmark, die gemahlene Nüsse und 1/2 l Wasser dazu geben. Einige Minuten "sämig" einkochen lassen und die Hähnchenbrüste einlegen.

Schritt10

Mit dem restlichen Gewürz nachschmecken und mit gehacktem Koriandergrün bestreuen, einige Tropfen Limettensaft darüber träufeln.

Schritt11

Dazu Basmati Reis oder das klassische, indische Naan Brot reichen und "typisch englisch", jede Menge Bier trinken.

Rezeptart: Geflügelgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/chicken-tikka-masala/>