

Verschärftes Butterhähnchen



Zutaten für 4 Personen:

1000 g Hähnchenbrust

Für die Marinade:

300 g Joghurt
3 EL Zitronensaft
2 TL Paprikapulver
2 TL Salz
2 EL Garam Masala
2 TL Cayennepfeffer
3 Knoblauchzehen
Ingwer 10 cm

Fürs Kochen:

2 TL Zimt
2 TL Salz
3 TL Cayennepfeffer
Ingwer 10 cm
2 Zwiebeln
1000 g passierte Tomaten
3 Knoblauchzehen
500 g Butter
2 EL Honig
300 ml Sahne
Koriander

Zubereitung:

Einlegen: Hähnchenbrust in Stücke schneiden (Gulaschgröße). Paprikapulver, Zitronensaft, Salz, Joghurt, Cayennepfeffer, Garam Masala Pulver, geraspelten Ingwer und gepresste Knoblauchzehen zu einer Marinade verrühren. Das Fleisch unter die Marinade mischen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Gelegentlich umrühren.

Ofen auf 180 °C heizen, das Fleisch in einer Auflaufform für 40 Minuten offen garen. Zwiebeln hacken und in der Hälfte der Butter glasig anschwitzen. Passierte Tomaten, Zimt, Salz, Ca-yennepfeffer (nach Schärfeverträglichkeit) 2 EL aufwärts, geraspelten Ingwer und gepressten Knoblauch hinzufügen. Alles 20 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln. Anschließend die restliche Butter, den Honig und Sahne hinzufügen und fünf Minuten köcheln. Das Fleisch in die Soße geben, umrühren und drei Minuten köcheln lassen.

Rezept und Foto: Frank Möllers