



# Indisch Butter Chicken/ Paneer aus dem Ofen

Indisches Butter Chicken aus dem Ofen.

QUELLE CHEFKOCH.DE | PORTIONEN 2 PORTION(EN)

VORBEREITUNG 30MIN | ZUBEREITUNG 30MIN | GESAMT 2H

## FÜR DIE MARINADE

500 g **Hähnchenbrust oder Paneer**

1 TL **Paprikapulver**

1 EL **Limonensaft oder Zitronensaft**

1 TL **Salz**

1 Becher **Joghurt** 150 g

1 TL **Cayennepfeffer**

1 EL **Garam Masala**

1 Zehe **Knoblauch**

1 **Stück(e) Ingwer, daumengroß**

## AUßERDEM

4 EL **Butter**

1 **Zwiebeln**

500 g **Tomaten, passierte**

1 TL **Zimt**

1 TL **Salz**

2 TL **Cayennepfeffer**

1 **Stück(e) Ingwer, daumengroß**

1 Zehe **Knoblauch**

1 EL **Honig**

150 ml **Sahne**

**einige Korianderblätter, optional**

1 Die Hähnchenbrust in Stücke schneiden. Aus 1 TL Paprikapulver, 1 EL Limonen- bzw. Zitronensaft, 1 TL Salz, 1 Becher Joghurt, 1 TL Cayennepfeffer, 1 EL Garam Masala Pulver, 1 Stück Ingwer und 1 Knoblauchzehe eine Marinade herstellen. Das Fleisch mit der Marinade mischen.

2 Mindestens eine Stunde einziehen lassen. Besser ist es, das Fleisch bereits am Vortag zu marinieren und über Nacht in den Kühlschrank zu stellen.

3 Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen dann das Fleisch in einer Auflaufform für 25 Minuten garen (bei Paneer wird empfohlen die Garzeit zu reduzieren).

4 Die Zwiebel klein hacken und in 2 EL Butter glasig anschwitzen. Die passierten Tomaten, den Zimt, 1 TL Salz, 2 TL Cayennepfeffer, 1 Stück Ingwer und 1 Knoblauchzehe hinzugeben. Alles 20 Minuten mit Deckel und bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Nun die restlichen 2 EL Butter, den Honig und die Sahne hinzufügen, weitere 3 Minuten köcheln. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, in die Soße geben, kurz umrühren und 2 Minuten mitköcheln lassen.

5 Dazu passt Reis oder Naan.

6 Wer gerne Koriandergrün mag, der kann ganz am Ende noch ein paar frisch gehackte Blätter hinzufügen.