

# Rezept für Hühnchen-Tikka-Masala

Chicken Tikka Masala ist ein beliebtes indisches Gericht aus mariniertem Hühnchen, das gegrillt oder gebraten und dann in einer reichhaltigen und cremigen Tomatensauce gekocht wird. Es soll auf dem indischen Subkontinent entstanden sein und ist seitdem zu einem beliebten Gericht auf der ganzen Welt geworden.

## Zutaten:

### Für die Marinade:

- 1 1/2 Pfund knochenlose, hautlose Hähnchenbrust oder -schenkel, in mundgerechte Stücke geschnitten
- 1 Tasse Naturjoghurt
- 1 Esslöffel gehackter Ingwer
- 1 Esslöffel gehackter Knoblauch
- 1 Esslöffel Garam Masala
- 1 Teelöffel Kurkuma
- 1 Teelöffel Kreuzkümmel
- 1 Teelöffel Paprika
- 1/2 Teelöffel Cayennepfeffer
- 1/2 Teelöffel Salz
- Saft von 1/2 Zitrone

### Für die Soße:

- 2 Esslöffel Ghee oder Butter
- 1 große Zwiebel, fein gehackt
- 2 Teelöffel gehackter Ingwer
- 2 Teelöffel gehackter Knoblauch
- 1 Esslöffel Garam Masala
- 1 Teelöffel gemahlener Koriander
- 1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Teelöffel Paprika
- 1/2 Teelöffel Kurkuma
- 1/4 Teelöffel Cayennepfeffer
- 1 Tasse Tomatenpüree
- 1 Tasse Sahne
- Salz, nach Geschmack
- Frischer Koriander, gehackt, zum Garnieren

## Koch Anleitung:

- In einer großen Schüssel Joghurt, Ingwer, Knoblauch, Garam Masala, Kurkuma, Kreuzkümmel, Paprika, Cayennepfeffer, Salz und Zitronensaft vermischen. Fügen Sie die Hühnchenstücke hinzu und rühren Sie um, um sie zu beschichten. Zugedeckt mindestens 1 Stunde oder über Nacht im Kühlschrank marinieren.
- Heizen Sie Ihren Ofen auf 400 ° F vor. Hähnchenteile auf Spieße stecken und auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech legen. 15-20 Minuten backen oder bis das Hähnchen durchgegart und an einigen Stellen leicht verkohlt ist.
- Während das Huhn kocht, bereiten Sie die Sauce zu. In einer großen Pfanne das Ghee oder die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Fügen Sie die Zwiebel hinzu und kochen Sie, bis sie weich ist, ungefähr 5-7 Minuten. Ingwer, Knoblauch, Garam Masala, Koriander, Kreuzkümmel, Paprika, Kurkuma und Cayennepfeffer hinzufügen. Kochen Sie unter ständigem Rühren für 1-2 Minuten oder bis es duftet.
- Fügen Sie das Tomatenpüree hinzu und bringen Sie die Mischung zum Kochen. 5 Minuten kochen, oder bis die Sauce leicht eingedickt ist. Schlagsahne und Salz nach Geschmack hinzugeben. Weitere 5-7 Minuten köcheln lassen oder bis die Sauce eingedickt ist und sich die Aromen vermischt haben.
- Das gekochte Hühnchen in die Sauce geben und umrühren, um es zu beschichten. Kochen Sie für weitere 2-3 Minuten oder bis das Huhn durchgewärmt ist. Mit frischem Koriander garnieren und mit Reis oder Naan-Brot servieren.

**Genießen Sie Ihr leckeres Chicken Tikka Masala. 😊**