

Indisches Paneer Makhani-Rezept

Das indische Paneer Makhani ist ein beliebtes und köstliches Gericht, das seinen Ursprung in den reichen kulinarischen Traditionen Nordindiens hat. Es handelt sich um eine cremige und aromatische vegetarische Zubereitung mit Paneer, einer indischen Käsesorte, gekocht in einer köstlichen Soße auf Tomatenbasis.

Zutaten:

- 250 Gramm Paneer, in Würfel geschnitten
- 2 Esslöffel Öl
- 1 Teelöffel Ingwerpaste
- 1 Teelöffel Knoblauchpaste
- 1/2 Teelöffel rotes Chilipulver
- Salz nach Geschmack
- 2 Esslöffel Butter
- 1 Teelöffel Kreuzkümmelsamen
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein gehackt
- 2 Tomaten, püriert
- 1 Teelöffel Ingwerpaste
- 1 Teelöffel Knoblauchpaste
- 1/2 Teelöffel Kurkumapulver
- 1 Teelöffel rotes Chilipulver
- 1 Teelöffel Garam Masala
- 1 Teelöffel getrocknete Bockshornkleebblätter (Kasuri Methi)
- 2 Esslöffel Sahne
- Salz nach Geschmack
- Frische Korianderblätter zum Garnieren

Koch Anleitung:

- In einer Schüssel die Paneerwürfel mit Ingwerpaste, Knoblauchpaste, rotem Chilipulver und Salz marinieren. Lassen Sie es 15–20 Minuten ruhen.
- Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Die marinierten Paneer-Würfel hinzufügen und kochen, bis sie goldbraun werden. Die Paneerwürfel aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
- In derselben Pfanne Butter hinzufügen und schmelzen lassen. Dann Kreuzkümmel hinzufügen und anbraten, bis sie spritzen.
- Die gehackten Zwiebeln hinzufügen und kochen, bis sie glasig werden.
- Ingwerpaste und Knoblauchpaste in die Pfanne geben und eine Minute anbraten.
- Tomatenpüree, Kurkumapulver, rotes Chilipulver und Garam Masala hinzufügen. Gut vermischen und etwa 5 Minuten kochen lassen, bis sich das Öl aus der Mischung löst.
- Die getrockneten Bockshornkleebblätter zwischen den Handflächen zerdrücken und in die Soße geben. Gut mischen.
- Die gekochten Paneer-Würfel zur Soße geben und vorsichtig verrühren, bis sie mit der Soße bedeckt sind.
- Sahne einrühren und mit Salz abschmecken. Weitere 2-3 Minuten kochen lassen.
- Mit frischen Korianderblättern garnieren.
- Ihr Paneer Makhani ist jetzt servierfertig! Passt gut zu Naan, Roti oder gedünstetem Reis. Guten Appetit!

Ihr Paneer Makhani ist jetzt servierfertig! Es passt gut zu Naan, Roti oder gedünstetem Reis. Guten Appetit!