

Indisches Butterhähnchen (Murgh Makhani)

VORBEREITEN

4,25
Std.

ZUBEREITEN

65
Min.

NIVEAU



1 1/2 Teelöffel Ingwerpaste
1/2 Teelöffel Knoblauchpaste
1 Esslöffel Zitronensaft

Das indische Butterhähnchen - Murgh Makhani - darf einige Stunden in einer pikanten Marinade ziehen, bevor es sich mit Tomaten, Sahne und aromatischen Gewürzen zu einem cremigen Pfannengericht verwandelt. Besonders lecker ist der indische Klassiker mit Reis und Naan-Brot, das du übrigens auch super gut selbst machen kannst. [Wie es geht erfährst du hier.](#)

- 1 -

Alle Zutaten für die Marinade in einer großen Schüssel vermischen. Hähnchen in grobe Stücke zerkleinern, mit der Marinade vermengen und 3-4 Stunden im Kühlschrank (am besten über Nacht) ziehen lassen.

- 2 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Hähnchenfleisch auf Schaschlik-Spieße spießen und im Ofen etwa 10 Minuten garen. Nach der Hälfte der Garzeit Hähnchenspieße drehen.

- 3 -

Für die Sauce Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Öl oder Ghee in einer großen Pfanne schmelzen. Kardamom, Nelken und Zimtstange hinzufügen und einige Minuten anrösten.

- 4 -

Grüne Chilischoten aufschneiden und zusammen mit Knoblauch und Ingwer in die Pfanne geben. Etwa 5 Minuten unter Rühren anbraten. Passierte Tomaten untermengen und mit Chilipulver und Salz würzen. Bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten köcheln lassen.

Zutaten für 4 Portionen

900 g Hähnchenbrust oder -schlegel
1 Stück Ingwer (etwa 5 cm groß)
8 Knoblauchzehen
4 Esslöffel Öl oder Ghee
4 Körner Kardamom
1 Zimtstange
2 Nelken
1/2 Teelöffel Bockshornkleebblätter (gehackt)
650 g passierte Tomaten
1 Esslöffel rotes Chilipulver
1 Esslöffel Mandelmus
1 Teelöffel Garam Masala
1/2 Esslöffel Zucker oder Honig
150 ml Sahne
450 ml Wasser
3 grüne Chilischoten
Salz
Koriander zum Garnieren

Für die Marinade

200 g Naturjoghurt
1 1/2 Teelöffel Bockshornkleebblätter (gehackt)
1/2 Teelöffel Kurkuma
1 Teelöffel Garam Masala
1 1/2 Teelöffel Senfö

Indisches Butterhähnchen (Murgh Makhani)

- 5 -

Wasser und Mandelmus dazugeben. Kurz aufkochen lassen, dann Hitze reduzieren und weitere 15 Minuten köcheln lassen. Mit Zucker (oder Honig) und Bockshornkleebblättern würzen.

- 6 -

Hähnchenstücke in die Sauce geben und für 8-10 Minuten garen lassen. Garam Masala und Sahne unterrühren, nochmals 5 Minuten bei geringer Hitze erwärmen und auf Tellern anrichten. Mit Koriander garnieren.