

## Coconut Butter Chicken

**Arbeitszeit:** 45 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

### Nährwerte pro Portion ca.

Fett	15 g
Kohlenhydrate	57 g
Eiweiß	52 g
Brennwert	571 kcal / 2.389 kJ

### Zutaten für 4 Portionen

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 cm Ingwer
- 3 TL Currypulver
- 2 TL Garam Masala
- ½ TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- 750 g Hähnchenbrustfilet
- 200 g griechischer Joghurt
- ½ TL Chilipulver
- 3 EL Butaris Butterschmalz
- 500 g Kokosmilch
- 175 g Tomatenmark
- Koriander
- 240 g Reis

### Zubereitung:

#### Schritt 1/4

Für das Coconut Butter Chicken Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen, grob zerkleinern und in einen Mixer geben. Currypulver, Garam Masala, Salz und Pfeffer dazugeben und alles zu einer feinen Currypaste mixen. Ggf. etwas kaltes Wasser hinzufügen, damit es eine homogene Currypaste wird.

#### Schritt 2/4

Hähnchenbrustfilet in ca. 3 cm große Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Griechischen Joghurt, Chilipulver und Currypaste hinzufügen bis das Hähnchen bedeckt ist. Die restliche Paste beiseitestellen. Alles gut vermengen. Das Hähnchen ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur oder abgedeckt im Kühlschrank über Nacht marinieren lassen.



## Schritt 3/4

Butaris Butterschmalz in einem großen Topf/Bräter erhitzen und Currypaste darin unter Rühren ca. 1-2 Minuten anbraten. Kokosmilch und Tomatenmark dazugeben und alles gut verrühren. Das marinierte Hähnchen samt Joghurt dazugeben, unterrühren und alles ca. 30 Minuten bei geringer bis mittlerer Hitze abgedeckt köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Schritt 4/4

Reis nach Packungsanleitung zubereiten und zusammen mit dem Coconut Butter Chicken und Koriander servieren.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz by Nileen Schaldach / Schätze aus meiner Küche) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an [butaris@adpublica.com](mailto:butaris@adpublica.com).