



**Der Weg des Assassinen – Buch Alamut, Rezept wie im Buch:**

## Butter chicken - indisch

Zutaten für 2 Personen:

350 – 400 gr.	Hühnerbrust (Pute geht auch)
1 EL	Limonensaft (oder Zitronensaft)
1 TL	Kurkuma (für den Reis)
1 Becher	Joghurt (150 g)
2 -3	Ingwerscheiben von der Knolle abschneiden
2	Knoblauchzehen
3 TL	Persische Gewürzmischung (siehe Rezept Website) oder 1,5 TL Salz, ein TL schwarzer Pfeffer, etwas Chili
1 EL	Currypulver

1 TL	Paprikapulver mild
500 g	Passierte Tomate
4 EL	Butter
1 TL	Zimt
1 EL	Honig (bei Bedarf kann man noch eine halben TL dazugeben)
150 ml	Sahne
1	Zwiebel mittel - groß

**Arbeitszeit:** 30 min., koch/Backzeit 30 min., Ruhezeit 2 Stunde, Zubereitung mittelschwer

Das Hähnchenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Aus 1 EL Limonen- bzw. Zitronensaft, 3 TL persische Würzmischung, 1 Becher Joghurt, und 1 Knoblauchzehe zerkleinert eine Marinade herstellen. Das Fleisch mit der Marinade gut durchmischen.

Alles abgedeckt in den Kühlschrank stellen und mindestens zwei Stunde einziehen lassen. Wer mehr Zeit hat kann es auch einen ganzen Tag marinieren.

Den Ofen auf 220 °C Heißluft kurz vorheizen dann das Fleisch in einer Auflaufform für 20 - 25 Minuten garen.

Den Reis parallel dazu abkochen. 1 Tasse Reis (Basmati oder Jasmin) in kaltes Wasser geben, dazu den TL Kurkuma. Der Reis wird dann gelb. Für 20 min. bei schwacher Hitze (z.B. Stufe 3) quellen lassen. Immer wieder einmal umrühren und den Reis probieren, damit man Punkt, an dem der Reis bißfest ist, nicht überschreitet.

Die mittelgroße Zwiebel zerkleinern und in einer Pfanne mit 2 EL Butter bei niederer Temperatur kurz anschwitzen lassen. Dann die passierte Tomate, den Curry, Zimt, den Ingwer und 1 zerkleinerte Knoblauchzehe hinzugeben. Alles 15

Minuten mit Deckel und bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Gelegentlich umrühren und probieren, ggfs. noch etwas nachwürzen. Nun 2 EL Honig, 2 EL Butter und die Sahne hinzufügen, weitere 5 Minuten köcheln. Die Ingwerscheiben wieder entnehmen.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen, in die Soße geben, kurz umrühren und 2-3 Minuten mitköcheln lassen. Ich habe das Fleisch, ohne es in der Sauce mitkochen zu lassen, auf einem tieferen Teller angerichtet, den Reis daneben drapiert (optisch schön, in einer kleinen runden Form, dann umstürzen) und dann die Sauce dazugeben. Jetzt noch, wenn man möchte mit einem Basilikumblatt dekorieren.

Dazu passt sehr gut der Kurkuma Reis oder auch indisches Naan.

Als Getränk dazu passt perfekt, Mango Lassi.

Guten Appetit!