



## Chicken Tikka Masala

### Zutaten:

- 1 Tasse Reis
- 1,5 Tassen Wasser

### Für die Marinade (für 1 Huhn):

- 1 kl. Stück Ingwer
- 4 zerdrückte Knoblauchzehen
- 1 Msp Kurkuma
- 1 TL Garam Masala
- ½ TL Kreuzkümmel
- 1 TL Koriander gemahlen
- Salz, Pfeffer
- Saft 1 Zitrone
- 6 TL Joghurt

Zutaten vermengen und das in Stücke geteilte Huhn (oder auch nur Hähnchenbrust) darin über Nacht marinieren.

### Für die Sauce:

- 60g Ghee (geklärte Butter)
- 2TL Garam Masala
- 2 TL Paprikagewürz edelsüß
- 2 TL gem. Koriander
- 1 TL fein gehackten Ingwer
- 1 Msp. Pfeffer
- 1 Prise Kardamom
- 350 g Tomatenpüree
- 60 g Joghurt
- 125 ml Sahne
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Prise Zucker

### Zubereitung des Chicken Tikka Masala

Dieses Rezept wurde zur Verfügung gestellt von [www.rii-jii.de](http://www.rii-jii.de). Viel Spaß beim Kochen!

# - Rii Jii -

Vor dem Kochen den Reis immer zweimal durchwaschen. So verklebt der Reis nicht beim Kochen.

Zu der zu kochenden Menge Reis wird die 1,5-fache Menge an Wasser hinzugegeben, sodass das Reis-Wasser Verhältnis 1 zu 1,5 beträgt (z.B. 1 Tasse Reis = 1,5 Tassen Wasser). Dazu eine Prise Salz und einen Schuss Speiseöl und das Ganze 2 Minuten aufkochen lassen. Nach dem Aufkochen auf niedrige Temperatur stellen und den Reis für 10 bis 15 Minuten bei geschlossenem Deckel aufquellen lassen.

Das Fleisch anbraten, herausnehmen und die Butter (Ghee) schmelzen lassen. Alle Gewürze bis zum Kardamom in die Butter geben und leicht braten, bis sich das Aroma entfaltet und es schön duftet.

Das Tomatenpüree und den Zucker zugeben, kurz mit anschwitzen und das Fleisch zugeben. Etwa 15 Minuten köcheln lassen, dann die Sahne, den Joghurt und Zitronensaft zugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

**Tipp:** Wenn kein Ghee im Haus ist, tut es auch normale gute Butter!



Dieses Rezept wurde zur Verfügung gestellt von [www.rii-jii.de](http://www.rii-jii.de). Viel Spaß beim Kochen!

# - Rii Jii -



Dieses Rezept wurde zur Verfügung gestellt von [www.rii-jii.de](http://www.rii-jii.de). Viel Spaß beim Kochen!