Hühnchen in Tomaten-Sahnesauce
Maghani Murgh

Murgh Makhani, auch bekannt als Butter Chicken, ist ein sehr beliebtes indisches Gericht. Es zeichnet sich durch seinen cremigen und würzigen Geschmack aus. Die Sauce besteht aus Tomaten, Sahne und einer Vielzahl von Gewürzen, die dem Gericht eine reichhaltige und samtige Textur verleihen.
Der Geschmack ist eine harmonische Mischung aus süß, würzig und leicht scharf, wobei die Schärfe je nach Rezept variieren kann. Die Butter und Sahne sorgen für eine milde, aber dennoch intensive Geschmacksnote, die durch die Tomaten eine angenehme Säure erhält. Insgesamt ist es ein sehr aromatisches und befriedigendes Gericht, das oft mit Naan oder Reis serviert wird.

Herkunft: Indien
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

600 g Hähnchenbrustfilets
50 g Joghurt
1 ¼ TL Salz
3 EL Butterschmalz
2 Zehen(n) Knoblauch
2 cm Ingwer
1 Kilogramm Tomate(n)
250 ml Sahne
½ TL Madras Chilipulver
1 ½ EL Zucker
½ TL Bockshornklee gemahlen
1 TL Tomatenmark
Zum Garnieren
2 EL Sahne


Hühnchen in Tomaten-Sahnesauce

Vorbereitung

Den Knoblauch schälen und fein hacken, den Ingwer schälen und reiben. Das Hühnchenfleisch waschen, abtupfen, und in Würfel von 2,5 cm Größe schneiden. Das Fleisch auf eine Platte geben, mit Joghurt und Salz einreiben. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Tomaten waschen und hacken.

Zubereitung

Die Hühnchenstücke auf einem Backblech mit Alufolie 10 Minuten im Backofen angaren, herausnehmen und beiseite stellen. Ghee in einem Topf erhitzen, Knoblauch und Ingwer hinzufügen und bei mittlerer Hitze 2 Minuten anbräunen. Nun die Tomaten dazu geben und unter ständigem Rühren ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Mischung abkühlen lassen, in einem Mixer pürieren, durchsieben. Die Sauce beiseite stellen und den Rest wegwerfen. Die vorgebackenen Hühnchenstücke in den Topf geben, die Tomatensauce und Sahne dazu geben und zum Kochen

© 2026 coquina.de

bringen. Chilipulver, Tomatenmark und Zucker dazugeben. Gründlich umrühren und bei geringer Hitze noch 20 Minuten köcheln lassen. Die Bockshornkleeblätter dazugeben, umrühren und noch weitere 5 Minuten köcheln lasssen. Kurz vor dem Servieren die Sahne auf das Gericht geben.

© 2026 coquina.de