Masala Huhn
Murgh Masala

Murgh Masala ist ein Geflügelgericht aus Nordindien und eignet sich wegen seiner guten Bekömmlichkeit für jede Mahlzeit. Das Hühnchnefleisch wird in einer Sauce aus Tomaten, Ingwer und Gewürzen gegart und mit Joghurt verfeinert.

Herkunft: Indien
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
1 Kilogramm Hühnchenfleisch
2 TL Kreuzkümmel gemahlen
2 TL Koriander gemahlen
1 ½ TL Garam Masala
¼ TL Kurkuma gemahlen
2 Zwiebel(n)
4 Zehen(n) Knoblauch
5 cm Ingwer
2 Tomate(n)
3 EL Butterschmalz
5 Gewürznelke(n)
8 Kardamom, grün
1 Stange(n) Zimt
10 Curryblätter
150 ml Joghurt
1 Prise Salz



Masala Huhn

Vorbereitung
Das Fleisch von der Haut befreien und parieren. Wird Hühnchenbrust verwendet, wird diese in mundgerechte Würfel geschnitten. Kreuzkümmel, Koriander, Garam Masala und Kurkuma in einer Schüssel vermischen und das Fleisch damit einreiben. Die Zwiebeln, den Ingwer und den Knoblauch schälen, die Zwiebeln fein und den Knoblauch und Ingwer grob hacken. Eine halbe Zwiebel, Knoblauch und Ingwer mit den Tomaten in einem Mixer zu einer glatten Paste verarbeiten.

Zubereitung
Ghee in einer Pfanne oder im Karhai erwärmen, die übrigen Zwiebeln, Nelken, Kardamom, Zimt und die Curryblätter bei mittlerer Hitzer darin anbraten, bis die Zwiebeln leicht gebräunt sind. Die Paste hinzufügen und alles 5 Minuten köcheln lassen und mit Salz abschmecken. Nun das marinierte Huhn dazugeben, den Joghurt einrühren und alles nochmal zum Köcheln bringen. Alles weitere 50 Minuten zugedeckt bei geringer Hitze köcheln lassen und gelegentlich umrühren, bis die Sauce eine sämige Konsistenz bekommt. Mit Salz abschmecken.

© 2026 coquina.de