

Murgh Makhani (Butterhuhn)

Für 4 bis 6 Portionen

- 2 Zwiebeln, gehackt
- 6 Knoblauchzehen, halbiert
- 30 g Ingwer, grob gehackt
- 8 Kardamomkapseln, nur die Samen
- 2 frische Lorbeerblätter
- 2 TL Kreuzkümmel, geröstet
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 2 grüne Chilischoten, entkernt, gehackt
- 1 getrocknete rote Chilischote
- 1 Huhn von 1,4 kg (oder Keulen und Flügel)
- grobes Meersalz
- 2–3 EL Ghee (S. 34)
- 2 Stangen Ceylon-Zimt, je etwa 7 cm
- 400 g Dosentomaten
- 60 ml Sahne (35 % Fett)
- 115 g Butter, gewürfelt
- 2 EL Koriandergrün, gehackt
- 1 Limette

Iss Butter als Erstes und als Letztes und du wirst gut hundert Jahre leben

Niederländische Weisheit

Jedes indische Restaurant hat sein eigenes Rezept für Butterhuhn. Es ist ein ideales Gericht für Lokale, weil dafür die übrig gebliebenen Stücke von Tandoori-Huhn verwendet und in einer Sauce mit Tomaten und Butter zubereitet werden. Dieses Rezept hier baut zwar nicht auf Tandoori-Huhn auf, ist aber dennoch leicht zuzubereiten. Ich habe dafür ein Rezept meiner Freundin Elizabeth abgewandelt, die es wiederum ursprünglich von Madhur Jaffrey hat, einer indischen Schauspielerin und Kochbuchautorin, die die indische Küche im Westen bekannt gemacht hat. Ich verwende gewöhnlich ein ganzes Huhn, aber es funktioniert auch gut mit Keulen und Flügeln. Sie sollten echten Ceylon-Zimt für dieses Rezept verwenden.

Servieren Sie das Gericht mit Reis und Lammsschmalz-Spinat-Chapatis (S. 216), die Sie allerdings in diesem Fall besser mit Ghee statt mit Lammsschmalz bestreichen.

Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Kardamom, Lorbeerblätter, Kreuzkümmel, Pfeffer und alle Chilischoten in das Gefäß des Mixers geben. Zusammen mit 60 ml Wasser durchmischen, bis eine dünne Paste entstanden ist. Beiseitestellen.

Das Huhn in 8 Stücke teilen (siehe S. 57) und die Haut entfernen. Diese kann für ein anderes Gericht wie Geflügelkrusten (S. 143) verwendet werden. Die Hühnerenteile salzen.

In einer großen Bratpfanne (sie muss einen Deckel haben) 2 EL Ghee bei großer Hitze erwärmen und darin die Hühnerenteile portionsweise kräftig anbraten (nach Bedarf mehr Ghee zugeben). Herausnehmen und beiseitelegen. Auf ganz schwache Hitze reduzieren und die Zwiebel-Gewürz-Paste in die Pfanne geben. Mit einem Holzlöffel den Bratensatz lösen und alles gut vermischen. Zimtstangen, Tomaten mit Saft, 110 ml Wasser und 1 TL Salz zugeben. Alles zum Kochen bringen, Hitze reduzieren, die Pfanne zudecken und die Sauce unter gelegentlichem Rühren 30 Minuten köcheln lassen.

Die Hühnerenteile mit dem ausgetretenen Bratensaft in die Sauce geben. Zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und das Huhn zugedeckt unter gelegentlichem Wenden etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis es gar ist.

Die Hühnerenteile aus der Sauce nehmen und warm stellen. Die Zimtstangen ebenfalls herausnehmen, die Sahne in die Sauce geben und diese wieder zum Kochen bringen. Unter Rühren so lange kochen, bis sie eindickt. Von der Platte nehmen und die Butterwürfel unterrühren. Die Hühnerenteile wieder in die Pfanne geben und in der Sauce wenden, bis sie gleichmäßig davon überzogen sind. Mit Koriandergrün bestreuen, etwas Limettensaft darüberträufeln und servieren.

