Chicken Tikka Masala | Tikka Masala

Dauer:	1 h 40 min
Schwierigkeit:	Mittel
Zusatzinfos:	Fleisch

Zutaten für 3 Personen:

Equipment:

1	Pfanne

Gewürze & Zutaten:

500 g	Hühnerfleisch
300 g	Joghurt
1	Limette für Limettensaft
3 – 4 EL	Tikka Masala
1 TL	Salz
1 EL	Ingwer gerieben
2	Knoblauchzehen
2 TL	Pflanzenöl
3	Zwiebeln
2 TL	Butter
2 EL	Tomatenmark
500 g	passierte Tomaten

Zubereitung

1	Das Hühnerfleisch säubern und in mundgerechte Stücke schneiden.
2	Joghurt, Limettensaft, Tikka Masala und Salz mit geriebenem Ingwer vermengen und die Knoblauchzehen dazu pressen. Anschließend das Hühnerfleisch für mindestens 1 Stunde (idealerweise über Nacht im Kühlschrank) darin marinieren.
3	Nach dem Marinieren das Huhn aus der Marinade nehmen, abtupfen und die Marinade zur Seite stellen.
4	Das Hühnerfleisch in einer tiefen Pfanne mit etwas Öl rundum scharf anbraten. Hierbei darauf achten nicht alles auf einmal anzubraten, da das Fleisch sonst im Saft gart und keine Röstaromen entstehen.
5	Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, die Pfanne mit etwas Wasser ablöschen und den Sud mit dem Fleisch zur Seite stellen.
6	Die Zwiebeln in etwas Öl und Butter anschwitzen, bis sie süß und glasig sind.
7	Das Tomatenmark und die passierten Tomaten hinzugeben und alles etwas köcheln lassen.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim

8	Anschließend das Fleisch und den Sud hinzugeben, weiter köcheln lassen und nach 3-4 Minuten die aufbewahrte Marinade einrühren.
9	Alles etwas ziehen lassen und mit Reis oder Kartoffeln servieren.
10	Unser Tipp: Garniere Chicken Tikka Masala mit etwas Koriander!

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim