

LOOSLI



NEIKE'S BUTTERCHICKEN

NEIKE'S BUTTERCHICKEN



ZUTATEN POULET

200-400 g Poulet, geschneuzelt
100 g Crème Fraîche
1 TL Ingwer, fein gerieben
1 EL Indian Curry
1 Stk Knoblauchzehe, fein gerieben

ZUTATEN SAUCE

Etwas Öl
1 Stk Zwiebel, fein gehackt
1 Stk Knoblauchzehe, fein gerieben
1 EL Currypaste
1 TL Ingwer
500 ml passierte Tomaten
1 TL Bouillon
50 g Butter
100 g Crème Fraîche

SO WIRD'S GEMACHT

Poulet, Crème Fraîche, Knoblauch, Ingwer und Curry in einer Schüssel mischen.
Zugedeckt im Kühlschrank ca. 4 Std. marinieren.

Etwas Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen, Poulet portionenweise ca. 3 Minuten anbraten, herausnehmen und salzen. Öl erwärmen. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Currypaste in derselben Pfanne ca. 10 Minuten andämpfen. Tomaten und Butter begeben, Bouillon dazugeben, Poulet wieder begeben, ca. 20 Minuten köcheln. Zum Schluss noch die Crème Fraîche begeben und ca. 5 Minuten fertig köcheln.

NEIKE'S TIPP:

Ich nehme gerne Basmatireis als Beilage.