

# Butter Chicken (Indisch)

4 Pouletbrüstli in 3cm Würfel schneiden und 1 Std marinieren in:

½ TL Knoblauchpulver

½ TL Paprika Pulver (Scharf oder Edelsüss)

½ TL Ingwer Pulver

1 EL Oel



Poulet in Butter anbraten und auf die Seite legen

Für Sauce:

1 Zwiebel feingehackt in Butter/Oel dampfen

2 Tomaten (geschält) in Würfel schneiden

50 gr. Cashew Nuts (Acajou Nuss)

kochen, wenn Gar in Blender fein hacken, das Ganze in Pfanne erhitzen und folgenden begeben:

2 Knoblauchzehen gehackt

1 EL Balsamico Essig

1 TL Zucker

1 EL Paprika Pulver (Scharf oder Edelsüss)

½ dl Wasser

erwärmen und 50 gr. Butter darin zergehen lassen

Poulet beimischen,

wenn alles warm ist 1 dl Rahm leicht mit einem Löffel einrühren