

# Butter-Chicken-Curry / Hähnchen-Pfanne mit Cashew, Chili, Tomaten

 [happy-mahlzeit.com/2020/11/12/butter-chicken-curry-haehnchen-pfanne-mit-cashew-chili-tomaten/](https://happy-mahlzeit.com/2020/11/12/butter-chicken-curry-haehnchen-pfanne-mit-cashew-chili-tomaten/)

## Zutaten für 2 Personen:

- 2 Hähnchenbrustfilets ohne Haut je 150 g
- 350 g reife Kirschtomaten, verschiedene Farben
- 2 - 3 frische Chilischoten, verschiedene Farben
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer, 6 cm
- 1 EL Garam marsala, indische Gewürz-Mischung
- 4 gehäufte EL Joghurt
- 2 EL Cashew-Mus/Butter
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Zubereitung:

Die Chilis halbieren und entkernen. Mit den Tomaten in eine große beschichtete Pfanne geben und bei starker Hitze rundherum rösten, bis die Haut stellenweise geschwärzt ist.

Knoblauch und Ingwer schälen und in eine große Schüssel reiben. Den größten Teil des Garam masala, 1 Prise Meersalz und schwarzen Pfeffer sowie 1 EL Joghurt hinzufügen und verrühren. Die Hähnchenbrustfilets im Abstand von 1 cm tief einschneiden und rundherum gut mit der Marinade einreiben.

Die gerösteten Tomaten und Chilis auf ein Brett legen. 1/2 EL Olivenöl in die Pfanne erhitzen und die Hähnchenbrustfilets darin 10 Minuten kräftig bräunen. Nach der Hälfte der Zeit wenden. Inzwischen die Tomaten häuten und 1 - 2 Chilischoten grob hacken. Das angebratene Fleisch aus der Pfanne nehmen. Tomaten, gehackte Chilis und Chashew-Mus/Butter hineingeben. Ca. 250 ml kochendes Wasser dazugießen und den Bratensatz durch Rühren vom Pfannenboden lösen. Die Sauce 2 Minuten sprudelnd kochen lassen und sobald sie eindickt, die Hähnchenbrustfilets wieder in die Pfanne legen. Nochmals 2 Minuten in der Sauce erhitzen, bis das Fleisch durchgegart ist. Dann die Pfanne vom Herd nehmen. Die Hähnchenbrustfilets auf ein Brett legen. Die Sauce abschmecken und die restlichen 3 EL Joghurt grob unterziehen.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit dem Rest Chili und Garam masala garniert servieren.

Rezept: Jamie Oliver

Quelle: Jamie Oliver: 7 Mal anders