

# INDISCHES BUTTERHUHN MIT PALAK PANEER UND NAAN-BROT



## Für das Huhn :

1000 Gramm Hähnchenbrustfilets in Stücke  
200 Gramm Butter  
Chilipulver  
Zitronensaft  
2 gehackte Zwiebeln  
4 Knoblauchzehen, fein gehackt  
5 EL Currypaste  
etwas geriebene Ingwerwurzel  
1 Dose stückige Tomaten  
1 großer Esslöffel Honig  
2-3 Zimtstangen  
1 Becher Joghurt  
frischer, gehackter Koriander

Das Fleisch mit dem Chilipulver und dem Zitronensaft ca. 1 Stunde marinieren.  
In der Hälfte der Butter die Zwiebeln und den Knoblauch andünsten.  
Die restlichen Zutaten (bis auf Joghurt, Butter und Koriander) hinzugeben und ca. 20 Minuten ganz leicht kochen.

Kurz vor dem Servieren den Topf nicht mehr erhitzen, die Zimtstangen entfernen und die restliche Butter in der Soße auflösen. Dann das Joghurt und den Koriander hinzugeben.

## Für den Palak Paneer :

10 EL Olivenöl  
1 Stück Ingwer, geraspelt  
2 gehackte Chilischoten  
1 gehackte Zwiebel  
3 TL Cumin (Kreuzkümmel)  
3 TL gemahlener Koriander  
3 TL Kurkuma  
1 kg frischer Blattspinat  
2 große Fleischtomaten  
250g Fetakäse

Hälfte des Öls erhitzen und darin die Gewürze und Kräuter leicht anrösten. Den Spinat grob schneiden und hinzugeben. Köcheln, bis alles in sich zusammengefallen ist.  
Die Tomatenwürfel untermischen.  
Den Käse in kleine Würfel schneiden und anbraten. Nach dem Servieren diese Würfel auf dem Spinat verteilen.

