

REZEPT

BUTTER CHICKEN



ZUM
«NEW INDIA»
MAGAZIN



BUTTER CHICKEN

FÜR 4 PERSONEN

 45 MINUTEN   

ZUTATEN

1 EL Koriandersamen
1 EL Kreuzkümmelsamen
1 EL Bratbutter
½ EL Cayennepfeffer
½ EL Kurkumapulver
1 EL Garam Masala
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 cm Ingwer, gehackt
1 Limette, Saft ausgepresst
600 g Pouletschenkelragout, ohne Haut
1 EL Tomatenpüree
1 Dose gehackte Tomaten, ca. 230 g
1 dl Vollrahm
200 g Joghurt nature
50 g Butter, in Würfeln
Salz, Pfeffer
Wenig Koriander, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Koriandersamen und Kreuzkümmel in der heißen Butter anrösten.
2. Cayenne, Kurkuma und Garam Masala dazugeben, 3–4 Minuten mitrösten.
3. Knoblauch und Ingwer dazugeben, 2–4 Minuten mitdämpfen.
4. Limettensaft, Pouletfleisch und alle Zutaten bis und mit Butter dazugeben.
5. Poulet bei kleiner Hitze 20–25 Minuten weichgaren.
6. Würzen und mit Korianderblättchen garnieren.

TIPP Dazu passt Basmatireis.



REZEPT

MASALA FRIES



ZUM
«NEW INDIA»
MAGAZIN



MASALA FRIES

FÜR 4 PERSONEN

 20 MINUTEN    

ZUTATEN

GEWÜRZSALZ

- 100g Salz
- 2 EL Kreuzkümmelpulver
- 1 TL Cayennepfeffer
- 1 TL Kurkumapulver

MANGO-MAYONNAISE

- 1 kleine Mango, in Würfeln
- 100g Mayonnaise
- Salz

FRIES

- 1,2kg Süsskartoffeln,
in Stäbchen geschnitten
- 1 TL Maisstärke
- 1,5L Sonnenblumenöl
zum Frittieren

ZUBEREITUNG

GEWÜRZSALZ

1. Alle Zutaten mischen.

MANGO-MAYONNAISE

2. Mangowürfel mit der Mayonnaise pürieren, salzen.

FRIES

3. Süsskartoffelstäbchen mit Maisstärke mischen, im auf 180° C heißen Öl portionsweise 5–8 Minuten knusprig frittieren.
4. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen, sofort mit dem Gewürzsalz bestreuen.
5. Süsskartoffelfries mit der Mango-Mayonnaise servieren.

TIPP Restliches Gewürzsalz für Fleisch, Fisch und Gemüse verwenden.



REZEPT

KALAMANSI LASSI



ZUM
«NEW INDIA»
MAGAZIN



KALAMANSI LASSI

FÜR 4 PERSONEN

 10 MINUTEN  

ZUTATEN

400 g Joghurt nature
120 g Kalamansipüree
2 EL Zucker
2 dl Wasser
½ Limette, Saft ausgepresst

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer fein pürieren.
2. Im Kühlschrank kühl stellen.
3. In Gläser abfüllen und geniessen.

TIPP Kalamansipüree kann durch ein beliebig anderes Fruchtpüree ersetzt werden. Das Lassi mit Eiswürfeln servieren.

