



schnelles Butter Chicken mit Chapati

schnelles Butter Chicken mit Chapati

350 g Hähnchenbrust

1 Esslöffel Lien Ying Erdnuss Öl

1 Zwiebel

200 ml Sabita Butter Chicken Simmer Sauce

50 ml Wasser oder Sahne (optional)

Salz

Frischer Koriander

4 Stück(e) Sabita Vollkorn Chapati 6 Stück

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

schnelles Butter Chicken mit Chapati

1.

Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden.

Zwiebel sehr fein würfeln und Koriander grob hacken.

Erdnussöl in einer großen Pfanne oder einem Topf erhitzen. Zwiebel darin bei mittlerer Hitze 2–3 min. glasig anbraten. Hähnchenstücke in die Pfanne geben und rundum anbraten, bis sie leicht gebräunt sind (ca. 5–6

min).

Die Butter Chicken Simmer Sauce (und optional 50 ml Wasser oder Sahne) hinzufügen. Alles gut verrühren. Hitze reduzieren und das Gericht zugedeckt ca. 10 min. köcheln lassen, bis das Hähnchen durchgegart ist. Zwischendurch umrühren. Mit Salz abschmecken.

Butter Chicken auf Teller verteilen, mit frischem Koriander garnieren und dazu die Chapatis reichen (je nach Belieben vorher aufwärmen).