

REZEPT



TIKKA MASALA
MIT
BASMATI REIS

BIO TIKKA MASALA N°312



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de



ZUTATEN

4 PORTIONEN
VORBEREITUNG | 15 MIN.
KOCHZEIT | 40 MIN.

2 Hühnerbrüste

MARINADE

2 Knoblauchzehen
100 g Joghurt
1/2 TL Bio Ingwer N°942
3 TL Bio Tikka Masala N°312

SAUCE

4 EL Öl
1 Zwiebel
1/2 rote Paprika
2 Knoblauchzehen
1 EL Bio Tikka Masala N°312
2 EL Tomatenmark
200 ml Wasser
150 ml Sahne
1 Dose stückige Tomaten
1/2 TL Zucker
Salz & Pfeffer
1 kleiner Bund Koriander

200 g Basmati Reis
Nach Belieben: Naan Brot

ZUBEREITUNG

1. Hühnerbrüste abwaschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch fein hacken. Alle Zutaten für die Marinade in einer Schüssel mit dem Hähnchenfleisch vermischen und im Kühlschrank eine Stunde oder über Nacht durchziehen lassen.

2. Zwiebel und rote Paprika würfeln, Knoblauch fein hacken.

3. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hähnchenfleisch darin samt Joghurt-Marinade scharf anbraten bis es schön geröstete Stellen hat. Herausnehmen und beiseite stellen.

4. Restliches Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Paprika, Knoblauch und das Tikka Masala Gewürz dazugeben und kurz anrösten. Tomatenmark in die Pfanne geben und unterrühren. Wasser, Sahne und Tomaten dazugießen. Fleisch und Zucker unterrühren und alles köcheln lassen.

5. Währenddessen den Reis nach Packungsanleitung garen. Wenn der Reis fertig ist, das Tikka Masala mit Salz und Pfeffer abschmecken. Reis und Tikka Masala mit gehacktem Koriander bestreut servieren und nach Belieben Naan Brot dazu reichen.

Tipp | Falls du Lust auf ein vegetarisches Curry-Rezept hast, das du auch als vegane Version genießen kannst, dann probier unbedingt unser leckeres Blumenkohl-Kartoffel-Curry Rezept!

WEITERE REZEPTE
www.rimoco.de