

Hähnchen-Tikka Masala

Rezept von Daniel Elskamp · 02. Dec 2025 · Fleisch, Hauptgerichte

VORBEREITUNG

20 min

KOCHEN

30 min

GESAMT

50 min

PORTIONEN

4

Das beliebteste indische Curry weltweit - zartes mariniertes Hähnchen in einer würzigen, cremigen Tomatensauce.

Zutaten

700 g Hähnchenbrustfilet

150 g Joghurt

3 EL Tikka-Masala-Gewürzpaste

2 Stück Zwiebeln

4 Zehe Knoblauchzehen

2 TL Ingwer, frisch gerieben

1 Dose Dosentomaten, gehackt

200 ml Kokosmilch

2 EL Pflanzenöl

1 Bund Koriander, frisch

Basmatireis zum Servieren

Zubereitung

- 1 Hähnchen in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Joghurt und 2 EL Tikka-Masala-Paste vermengen und mind. 30 Minuten (besser über Nacht) marinieren.
- 2 Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Hähnchen portionsweise scharf anbraten bis es leicht gebräunt ist. Herausnehmen und beiseite stellen.
- 3 Im gleichen Öl Zwiebeln goldbraun anbraten. Knoblauch, Ingwer und restliche Gewürzpaste hinzufügen und 2 Minuten unter Rühren rösten.
- 4 Dosentomaten einrühren und 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Kokosmilch und gebratenes Hähnchen hinzufügen.
- 5 Weitere 10 Minuten köcheln bis das Hähnchen gar ist. Mit frischem Koriander garnieren und mit Basmatireis servieren.