KIKKOMAN

Butterhendl mit Ponzu & Garam Masala

Gesamtzeit **110 Min.** **25 Min.** Vorbereitungszeit **25 Min.** Kochzeit **60 Min.** Marinierdauer

Nährwertangaben (pro Portion):
2.005 kJ / 480 kcal

Fett: **24,3 g** Eiweiß: **43,2 g**
Kohlenhydrate: **19,5 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

600 g	Hühnerbrustfilet
2	Knoblauchzehen
1 Stück	2 cm Ingwer
2 TL	Paprikapulver
8 EL	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
300 g	Joghurt
1 TL	Cayennepfeffer
2 TL	Garam Masala
2	Zwiebeln
3 EL	Butter
700 ml	passierte Tomaten (Flasche oder Dose)
2 EL	Tomatenmark
200 g	Schlagobers
1 Prise	Etwas Zimt, gemahlen
2 TL	Honig (alternativ: Ahornsirup oder Kikkoman süße Würzsauce zum Kochen nach Mirin-Art)
	Petersilie zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Schritt 1

600 g Hühnerbrustfilet - **2** Knoblauchzehen - **1 Stück** 2 cm Ingwer - **2 TL** Paprikapulver - **5 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack - **300 g** Joghurt - **1 TL** Cayennepfeffer - **2 TL** Garam Masala
Das Hühnerbrustfilet in Stücke schneiden. Knoblauch und Ingwer fein hacken und mit Paprikapulver, Kikkoman Ponzu Zitrone, Joghurt, Cayennepfeffer und Garam Masala verrühren. Mit dem Filet vermischen und mindestens 1 Std. marinieren.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Hühnerfleisch in eine Auflaufform geben und ca. 25 Min. garen (oder in erhitztem Öl in einer Pfanne braten).

Schritt 2

2 Zwiebeln - **1,5 EL** Butter - **700 ml** passierte Tomaten (Flasche oder Dose) - **2 EL** Tomatenmark
Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in der erhitzten Butter andünsten. Passierte Tomaten und Tomatenmark zugeben und ca. 20 Min. köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

Schritt 3

1,5 EL Butter - **200 g** Schlagobers - **3 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack - **Prise** Etwas Zimt, gemahlen - **2 TL** Honig (alternativ: Ahornsirup oder Kikkoman süße Würzsauce zum Kochen nach Mirin-Art) - Petersilie zum Garnieren
Das gegarte Hühnerfilet (nach Belieben mit Marinade), Butter und Schlagobers zufügen und

kurz mit erhitzen. Mit Kikkoman Ponzu Zitrone, Zimt und Honig abschmecken, mit Petersilie garnieren und servieren.