



Paneer Butter Masala

Zutaten:

2 mittelgroße Zwiebeln, 6 frische reife Tomaten, 1/2 TL Zimt Pulver, 2 TL Kreuzkümmel, 8 Kapseln Kardamom (Körner von der Schale befreien), 6 Nelken, 2 Lorbeerblätter, 4 EL frische Korianderblätter, 1 TL Chilipulver (je nach Geschmack), Sonnenblumenöl, 8 Cashew Nüsse, 250 g Paneer (indischer Frischkäse aus Kuhmilch) Salz/ Pfeffer

Zubereitung:

Paneer in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Käsestücke darin von allen Seiten goldbraun braten (Vorsicht: spritzt sehr!). Herausnehmen und beiseite stellen.

Tomaten und Zwiebeln grob hacken. Öl erhitzen. Kreuzkümmel, Kardamomkörner, Nelken und Lorbeerblätter **kurz** darin rösten, (sie dürfen aber nicht schwarz werden). Tomaten und Zwiebeln dazugeben und gut anbraten. Zimt zugeben, etwas Wasser dazugeben und geschlossen ca. 10 Minuten köcheln lassen. Abkühlen lassen, anschließend die Lorbeerblätter entfernen. Nun die Sauce mit den Korianderblättern, zwei EBL Paneer und den Cashew Nüssen glatt pürieren.

Jetzt 250 ml Wasser Salz, Pfeffer und Chilipulver zugeben, bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten reduzieren lassen.

Anschließend die gebratene Paneer Würfeln zugeben und 5 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen.