

Pista Murgh

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: [17.06.2015](#)

Creation: [Peter Höslly](#)

Zutaten + Zubereitung:

Pistazien mit den grünen Chilischoten und dem Rahm im Mixer zu einer Paste verarbeiten

Zwiebel und Ingwer hacken

Tomate überbrühen, schälen, würfeln

Joghurt aufschlagen

Öl erhitzen / Zwiebel mit leichter Farbe anschwitzen / Ingwer, Garam Masala, Kurkuma (Gelbwurz) Lorbeerblätter, weissen Pfeffer und Fenchelsamen zugeben und ca. 2 Minuten mitschwitzen / Pistazien- Rahm-Paste einrühren und ebenfalls ca. 2 Minuten mitschwitzen

Gewürfelte Tomaten, Joghurt und die restlichen Chilischoten hinzugeben / Hühnerbouillon hinzufügen damit eine sämige Sauce entsteht / aufkochen und ein paar Minuten ziehen lassen

Die in der Zwischenzeit angebratenen und im Ofen bei 80 Grad gegarten Hühnerbrüste aufschneiden / mit der Sauce nappieren und zusammen mit dem Basmatireis und dem Gurken-Raita servieren