

# Biryani mit Poulet Tikka Masala

---

## Rezept/ Zutaten

Basmatireis  
Safran  
Cashewnüsse  
Erbsen  
Karotten  
Salz  
Ghee  
Rosinen  
Pouletbrüstchen  
Joghurt  
Ingwer  
Tandoori-Pulver  
Zwiebel  
Tomatenpüree  
Rahm  
Kardamom  
Curryblätter  
Fenchel  
Zimt

## Zubereitung

Reis kochen und mit Safran, Salz, Ghee und Curryblätter mischen. Mit gekochten Erbsen, Karotten, Cashewnüssen und Rosinen vermischen.

Pouletbrüstchen schneiden. Stückli mit Joghurt mischen und mit Tandoori-Pulver, Salz und Ingwer würzen. Im Backofen garen lassen.

Masalasauce mit Tomatenpüree, Rahm, Zwiebeln, Tandoori-Pulver und Gewürze vermischen.

Dann Poulet servieren mit Reis und Sauce garnieren.