

Hähnchen-Tandoori-Rezept

Hähnchen-Tandoori ist ein beliebtes indisches Gericht, das durch Marinieren von Hähnchen in einer Mischung aus Joghurt und Gewürzen und anschließendes Garen in einem Lehmofen, Tandoor genannt, hergestellt wird. Die Marinade enthält normalerweise eine Mischung aus Gewürzen wie Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma, Paprika und Garam Masala sowie Knoblauch, Ingwer und Zitronensaft.

Zutaten:

- 4 kippenpoten von -borsten getroffen gewesen
- 1 kopje gewone Joghurt
- 1 eetlepel geraspte gember
- 1 eetlepel gehakte knoflook
- 1 Käfer-Paprikapäder
- 2 theelepels gemalen komijn
- 2 Theelepels gemalen Koriander
- 1 theelepел kurkuma
- 1 theelepел garam masala
- 1/2 Theelepел Cayennepfeffer
- 1 eetlepel Citroensap
- 1 theelepел zout
- 2 eetlepels plantaardige olie
- Citroenpartjes, om te serveren

Koch Anleitung:

- Joghurt, Ingwer, Knoblauch, Paprika, Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma, Garam Masala, Cayennepfeffer (falls verwendet), Zitronensaft, Salz und Pflanzenöl in einer großen Schüssel verquirlen.
- Das Huhn in die Schüssel geben und schwenken, bis das Huhn gut mit der Marinade überzogen ist. Decken Sie die Schüssel mit Plastikfolie ab und marinieren Sie sie mindestens 2 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank.
- Ofen auf 230°C vorheizen und ein Backblech mit Alufolie auslegen.
- Das Huhn aus der Marinade nehmen und überschüssige Marinade abschütteln. Legen Sie das Huhn auf das vorbereitete Backblech.
- Backe das Huhn 20-25 Minuten lang oder bis die Innentemperatur des Huhns 74 °C erreicht.
- Braten Sie das Hähnchen nach Wunsch weitere 2-3 Minuten, um die Haut knusprig zu machen.
- Servieren Sie das Huhn heiß, garniert mit Zitronenschnitzen.

Genießen Sie Ihr köstliches und würziges Chicken Tandoori. 😊