Grill-Hähnchen
Kukhura Tandori

Herkunft: Nepal
Kategorie: Hauptspeisen, Grillrezepte

Marinieren / Einlegen: 1 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
1000 g Hühnchenfleisch
100 ml Joghurt
5 Zehen(n) Knoblauch
½ TL Chilipulver
½ TL Korianderpulver
½ TL Kümmelpulver
½ TL Piment gemahlen
½ TL Kurkuma gemahlen
1 TL Salz
2 EL Öl

Vorbereitung
Das Hähnchenfleisch waschen, abtupfen und kleine Portionen zerteilen. Die Hähnchenteile mit Zitronensaft und Salz einreiben und eine Stunde ziehen lassen. In der Zwischenzeit den Knoblauch schälen und fein hacken. Knoblauch und Gewürze zu einer glatten Paste verarbeiten.
Joghurt und 2 Esslöffel Öl in eine Schale füllen, die Knoblauchpaste dazugeben und gründliche mischen. Wenn die Hähnchenteile lange genug im Zitronensaft gezogen haben, in die Joghurtmarinade geben und weitere 15 Minuten ruhen lassen. Einen Grill vorbereiten.

Zubereitung
Die Fleischstücke kurz abtrofen lassen und gar grillen. Mit Brot oder Reis servieren.

© 2024 coquina.de