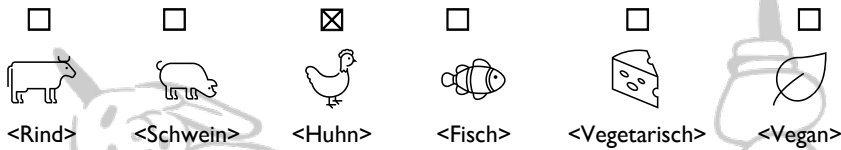


Tandoori-Hühnchen

Rezept von: Detlef
für: 4 Personen



Zutaten

2	Stangen	Zimt
8	Kapseln	Kardamon (oder gemahlen)
4	TL	Kreuzkümmel
2	EL	Koriander
2	TL	Nelken
1	TL	Muskatnuss
2	TL	Cayennepfeffer
2	EL	Kurkuma
2	EL	Paprika edelsüß
2	Zehen	Knoblauch fein gehackt
1	EL	Limettensaft
2	EL	Olivenöl
300	g	Naturjoghurt
4	Stücke	Hähnchenbrustfilet oder Hähnchenkeulen

Grilltyp:

Kugelgrill Gasgrill Holzkohle

Vorbereitungszeit: 30 min / 12 h

Zubereitungszeit: 30 min

Besonderes Equipment

keines

Zubereitung

1. Kardamom, Koriandersamen, Kreuzkümmel, Nelken, Zimt in einem Mörser zerstoßen (oder eine alte Kaffeemühle verwenden)
2. Alle Zutaten (außer dem Fleisch natürlich) in eine große Schüssel geben und für die Tandoori-Marinade gut vermengen
3. Fleisch in mittelgroße Stücke schneiden und über Nacht in der Marinade im Kühlschrank marinieren / Alternativ die Hähnchenkeulen häuten und marinieren
4. Hähnchen im indirekten Bereich des Grills bei max. 200 Grad grillen. Viel Spaß mit der Joghurt Marinade – wird super schnell schwarz ☺.

5. Als Beilagen Naan Brote (oder Weißbrot) und Salat...

