

Tandoori-Hähnchen (Indisch)

1 kg frische Hähnchenteile (Schenkel und Brust)
10 EL Obstessig Salz
1 frisches Stück Ingwer
3 Knoblauchzehen
500g Joghurt
1/2 TL Chilipulver
2 TL Paprikapulver
1TL Kreuzkümmelpulver
1 TL Korianderpulver
1/2 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1/2 TL Kurkumapulver
1 TL Muskatnuss, frisch gerieben
nach Belieben:
etwa 1 Msp. rote Lebensmittelfarbe

Die rote Lebensmittelfarbe gehört traditionell zum Tandoori-Hähnchen. Natürlich können Sie die Farbe auch weglassen.

Zubereitung

1. Hähnchenteile waschen und enthäuten: Brusthälfte in zwei Teile schneiden. Jedes Fleischstück 3-4 mal etwa 1/2 cm tief einschneiden, damit die Gewürze besser eindringen können. Hähnchenteile auf eine große, tiefe Platte legen, gründlich mit Essig einreiben und Salz darüber streuen.

2. Ingwer und Knoblauch schälen, Ingwer auf der Gemüsereibe fein reiben, Knoblauch durchpressen. Joghurt in eine Schüssel geben, alle Gewürze (Chilipulver, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Koriander, Pfeffer, Kurkumapulver und Muskatnuss) und nach Belieben die Lebensmittelfarbe dazugeben und gut vermischen. Hähnchenteile hineingeben und etwa 6 Stunden bei Zimmertemperatur oder über Nacht zugedeckt im Kühlschrank marinieren lassen.

3. Hähnchenteile auf dem Grill 10-20 Minuten garen. Zwischendurch öfters mit Marinade bestreichen. Nach etwa 10 Minuten ein Stück vom Fleisch abschneiden und prüfen, ob es gut durchgegart ist.