Tandoori Huhn

Das Tandoori Huhn ist ein klassisches Gericht aus Indien. Mit diesem Rezept gelingt die würzige Köstlichkeit bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 10,0 h

Gesamtzeit: 10,8 h

Zutaten

4 Stk.	Hühnerbrustfilets
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	frischer Ingwer 2cm
250 ml	Joghurt
1 Stk.	Chili (getrocknet)
1 TL	Kreuzkümmel
3 TL	Koriandersamen
1 TL	Kurkumapulver
3 Stk.	Gewürznelken
0.5 TL	Zimtpulver
2 TL	Paprikapulver (edelsüss)
1 Stk.	Kardamom Kapsel (nur die Samen verwenden)
2 Stk.	Paprika
	Salz und Pfeffer
	Butter (für die Form)

Zubereitung

1. Für das **Tandoori Huhn** die Hühnerfilets mit Wasser abspülen und trocken tupfen. Den Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken.

2. Sämtliche Gewürze im Mörser zerstoßen, Joghurt und Zitronensaft hinzugeben und vermischen. Das Geflügelfleisch in die Marinade legen und im Kühlschrank über Nacht

marinieren lassen. Danach mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Den Backofen auf 225 °C vorheizen, eine Auflaufform großzügig mit Butter befetten und das Fleisch in die Form legen. Paprika waschen, vierteln und in Streifen schneiden über die Hühnchen verteilen. Im Ofen etwa 25 Minuten schmoren lassen.

Tipp

Zum Indischen Tandoori Huhn Basmati Reis servieren. Anstelle von Hühnerfilets können natürlich auch andere Hühnerteile verwendet werden. Dadurch verlängert sich unter Umständen aber die Garzeit.