

butterzartes Tandoori-Chicken



PORTIONEN
4 Portionen



VORBEREITUNGSZEIT
4 Stunden 15 Min



KOCHZEIT
10 Min



GESAMTZEIT
4 Stunden 25 Min



- 6001000 g Putenschnitzel
- 300 g Joghurt
- ¼ TL Safranfäden
- 1 EL heißes Wasser
- 1 TL Garam Marsala
- 5 Knoblauchzehen (in Scheiben geschnitten)
- 1 Ingwer (frisch, ca. 5cm, geschält und gerieben)
- ¼ TL Salz
- ½ TL Pfeffer

1 Den Joghurt in ein Sieb legen, das mit einem Tuch ausgelegt ist. Den Joghurt über mehrere Stunden abtropfen lassen.

2

Die Safranfäden mit einem Mörser oder mit einem Löffel zerdrücken. Das Safran mit dem heißen Wasser vermischen und 2-3 Minuten stehen lassen.

- 3 Den Knoblauch, den Ingwer und den Safran in einem Stabmixer/Küchenmaschine zu einer Paste verarbeiten.



- 4 Den abgetropften Joghurt in eine Schüssel geben und die Paste hinzufügen. Außerdem kommen Salz, Pfeffer und Garam Marsala hinzu. Alles gut vermischen.



- 5 Lege die Fleischstücke in die Marinade und lasse diese mindestens 4 Stunden oder über Nacht ziehen.



- 6 Das Fleisch in der Pfanne braten (ca. 8 Minuten). Alle 2 Minuten drehen.

