

butterzartes Tandoori-Chicken



PORTIONEN
4 Portionen



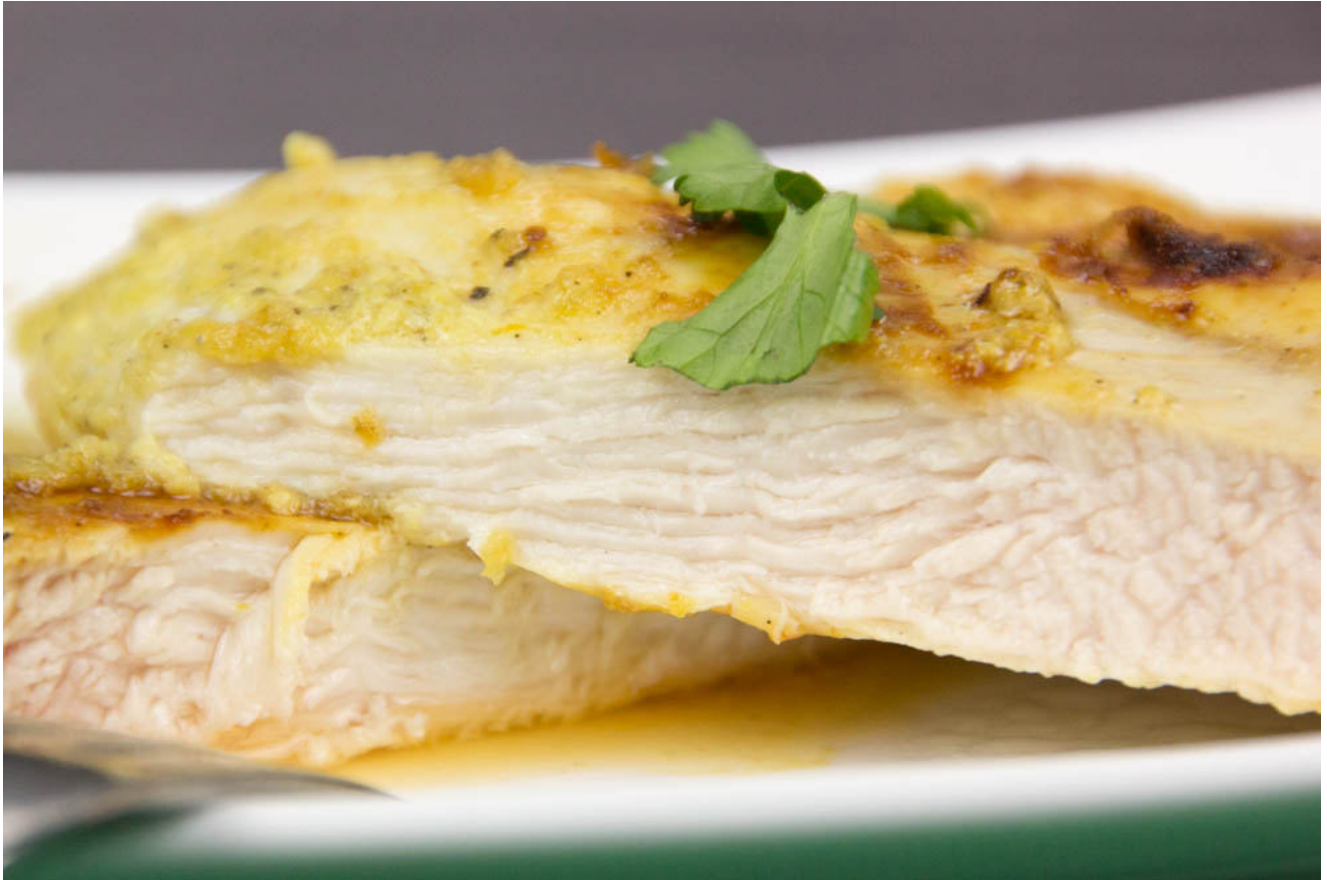
VORBEREITUNGSZEIT
4 Stunden 15 Min



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.

