

## HÜHNCHEN TANDOORI



1.25	kg	Hühnerkeulen
2	TL	Paprikapulver
2	TL	Meersalz
375	ml	Joghurt (griechisches)
2	TL	Chilipulver
1	Stk	Ingwerwurzel (5 cm)
2	Stk	Knoblauchzehen
12	Stk	Kardamomhülsen
1	Prise	Safran
1	TL	Kreuzkümmel
1	Stg	Zimt
0.5	TL	Nelken
2	EL	Essig
50	g	Ghee
1	Stk	Zitrone (Spalten)
6	Zweig	Minze

- 1** Die gewaschenen Keulen gut abtrocknen und mit Paprika und Salz einreiben und vier schräge Einschnitte machen. Joghurt mit Chili, Ingwer und Knoblauch mischen. Kardamom, Safran, Kümmel, Zimt und Nelken in der Gewürzmühle zu Pulver mahlen und in die Joghurtmarinade rühren.
- 2** Das Fleisch so in die Marinade tauchen, daß es vollständig bedeckt ist, dann 1/2 Std. oder über Nacht kühl stellen. Das Backrohr mit Bratblech auf 200°Ober-/Unterhitze vorheizen, das Blech mit Ghee einstreichen, das restliche Fett mit Essig mischen und die Keulen damit beträufeln.
- 3** Das Blech in eine der oberen Einschubleisten schieben und das Fleisch etwa 30-40 Min. garen, je nach Größe der Schlegel. Bei der Garprobe sollte der austretende Saft durchsichtig sein.

Das Hühnchen mit frischer Minze, eingelegten Limonen oder würzigem **Chutney**, Pilaw-Reis oder mild duftendem Brot servieren.