Indisches Brathähnchen

Herkunft: Indien
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Marinieren / Einlegen: 5 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Kilogramm Hühnchenfleisch
500 ml Öl Zum Frittieren
Für die Gewürzmischung
1 Zwiebel(n)
2 cm Ingwer
2 Zehen(n) Knoblauch
1 TL Madras Chilipulver
1 TL Garam Masala
1 TL Zitronensaft
1 TL Korianderpulver
1 TL Ingwer gerieben
½ TL Salz
Für die Garnitur
1 Zwiebel(n)
2 Kartoffel(n)
2 Tomate(n)

Vorbereitung

Den Knoblauch, Ingwer und die Zwiebel schälen und fein hacken. Ingwer für 1 TL reiben. Das Hähnchen in größere Teile zerlegen, mit der Gewürzmischung vermengen und 4 bis 5 Stunden ziehen lassen. In der Zwischenzeit eine Kartoffel, eine Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. Öl in einem Topf heiß werden lassen und die Kartoffel und die Zwiebel darin frittieren. Die Tomate in Scheiben schneiden.

Zubereitung

Das Frittierfett erhitzen und das Hähnchen darin goldbraun frittieren. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Das Hähnchen wird mit den frittierten Kartoffeln, Zwiebeln und der Tomate garniert. Dazu passt Kurkuma-Reis.

© 2024 coquina.de