Indisches Brathähnchen
Bhartiya Bhuna Hua Chicken

Indisches Brathähnchen, auch bekannt als Bhartiya Bhuna Hua Chicken, ist ein aromatisches und würziges Gericht. Der Geschmack ist intensiv und reichhaltig, geprägt von einer Mischung aus Gewürzen wie Madras Chilipulver, Koriander, Kurkuma, Garam Masala, Ingwer und Knoblauch.
Das Hähnchen wird zuerst in diesen Gewürzen mariniert und dann frittiert, wodurch die Aromen tief in das Fleisch eindringen. Das Ergebnis ist ein saftiges, gut gewürztes Hähnchen mit einer leicht scharfen Note, die durch die Verwendung von Chili verstärkt wird.

Herkunft: Indien
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 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 Koriandерpulver
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.

© 2026 coquina.de