# Hähnchen-Tikka
# Murgh Tikka

Dies ist ein klassisches Gericht aus der anglo-indischen Küche, das mit einer aromatischen Würzpaste zubereitet wird. "Tikka" weist darauf hin, dass das Gericht nicht aus einem ganzen Huhn, sondern aus Teilen zubereitet wird.

Herkunft: Indien
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 24 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

## Zutaten für 4 Portionen

4 Hühnchenschenkel

Für die Gewürzpaste

150 g Joghurt
2 EL Zitronensaft
2 EL Ingwer-Knoblauch-Paste
2 EL Tomatenmark
2 TL Garam Masala
2 Kardamomkapsel, nur die Samen
½ TL Kreuzkümmel gemahlen
½ TL Koriander gemahlen
1 TL Paprikapulver
½ TL Chilipulver
1 Prise Salz

## Vorbereitung

Die Hähnchenschenkel von Haut und Knochen befreien und in Streifen schneiden.
Für die Paste Joghurt, Zitronensaft, die Knoblauch-Ingwer-Paste, Tomatenmark, Garam Masala, Kardamomsamen, Kreuzkümmel, Koriander, Paprika, Chilipulver und Salz in einer Keramikschüssel sorgfältig vermischen. Die Hähnchenstreifen unter die Paste mischen und darin wenden, bis sie gut bedeckt sind. Abgedeckt im Kühlschrank 24 Stunden ziehen lassen.

## Zubereitung

Vor der Zubereitung ggf. Holzspieschen 20 Minuten in Wasser einweichen lassen, damit sie nicht verbrennen, ansonsten die Hähnchenstreifen auf Metallspieße ziehen, das Fleisch mindestens 15 Minuten vor der Zubereitung aus der Kühlung nehmen. Einen Grill oder Backofengrill vorheizen, die Spieße 12 - 15 Minuten grillen (Backofen auf oberster Schiene) und dabei die Spieße ein bis zweimal wenden und mit Marinade bestreichen, bis sie knusprig sind. Dazu passt Naan und ein Chutney.

© 2026 coquina.de