Grill-Hähnchen
Kukhura Tandori

Tandoori-Hähnchen (Kukhura Tandori) aus Nepal ist ein aromatisches und würziges Gericht, das durch die Kombination von Gewürzen und Joghurt eine reichhaltige und komplexe Geschmacksnote erhält. Die Marinade sorgt dafür, dass das Fleisch besonders zart und saftig wird, während die Gewürze eine intensive Aromatik hinzufügen. Chilipulver bringt eine angenehme Schärfe.

Herkunft: Nepal
Kategorie: Hauptspeisen, Grillrezepte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 1 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1000 g Hühnchenfleisch
100 ml Joghurt
5 Zehen(n) Knoblauch
½ TL Chilipulver
½ TL Korianderpulver
½ TL Kümmelpulver
½ TL Piment gemahlen
½ TL Kurkuma gemahlen
1 TL Salz
2 EL Öl

Vorbereitung

Das Hähnchenfleisch waschen, abtupfen und kleine Portionen zerteilen. Die Hähnchenteile mit Zitronensaft und Salz einreiben und eine Stunde ziehen lassen. In der Zwischenzeit den Knoblauch schälen und fein hacken. Knoblauch und Gewürze zu einer glatten Paste verarbeiten.
Joghurt und 2 Esslöffel Öl in eine Schale füllen, die Knoblauchpaste dazugeben und gründliche mischen. Wenn die Hähnchenteile lange genug im Zitronensaft gezogen haben, in die Joghurtmarinade geben und weitere 15 Minuten ruhen lassen. Einen Grill vorbereiten.

Zubereitung

Die Fleischstücke kurz abtrofen lassen und gar grillen. Mit Brot oder Reis servieren.

© 2026 coquina.de