



## Grill-Hähnchen Kukhura Tandori

Herkunft: Nepal  
Kategorie: Hauptspeisen, Grillrezepte

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

### Zutaten für 4 Portionen

1000 g Hähnchenfleisch  
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 abtropfen lassen und gar grillen. Mit Brot oder Reis servieren.