

Grillrezepte

Grillspezialitäten - Hähnchenkeulen Tandoori Murgh Tangeen

Anzahl: 12 Portionen

Gattung: Grillen, BBQ, Geflügel, Party, Indien,

12	Hähnchenkeulen, (evtl. -mehr)	4	Essl. Öl (Erdnuss- oder -Sonnenblumen)
1	Teel. Cayennepfeffer (gemahlene -Chilischoten Chilipulver ist oft eine -Gewürzmischung)	2	Essl. Zitronen- oder Limettensaft
		3	große Zwiebeln, in Ringe -geschnitten
1/2	Teel. gemahlener Kreuzkümmel -(Kumin, Cumin)	1/2 Essl.	Garam Masala (Rezept siehe -unten)
1/2	Teel. Knoblauchsalz	2	gehäutete Tomaten, in -Stücke geschnitten
1/2	Teel. gemahlener Ingwer	4	Zitronen oder Limetten, in -Stücke geschnitten.
1/2	Teel. gemahlener Koriander		
1,20	Teel. Salz		

1. Die Hähnchenkeulen mit Küchenpapier abtrocknen. Chili, Kreuzkümmel, Knoblauchsalz, Koriander und Salz mischen und in die Hähnchenhaut reiben.

2. Die Keulen auf Spiesse (Schaschlik-) stecken und mit Öl einpinseln.

3. Die Keulen ca. 15 Minuten unter mehrmaligem Wenden grillen (auf *sehr* heißem Grill), dabei mehrmals mit Öl einpinseln.

4. *Unmittelbar* nach dem Grillen mit Zitronen- oder Limettensaft beträufeln.

5. 1.5 El Öl in einem Wok (oder einer Pfanne, Anmerkung des Übersetzers ;) erhitzen und die Zwiebeln unter Rühren goldbraun werden lassen.

6. Die Zwiebeln mit etwas Salz und dem Garam Masala würzen.

7. Die Hähnchenkeulen auf einem Bett aus gebratenen Zwiebelringen servieren, mit Tomatenstücken garniert. Zitronen- oder Limettenstücke getrennt dazu reichen.