

# Grillrezepte

## Grillspezialitäten - Hähnchen Indisch -Tandoori Murgi

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Geflügel, Exotisch, Backofen, Indien

---

1	Brathähnchen	2 Essl. Ketchup
1	Teel. Roter Paprika	2 Teel. Salz
1	Teel. Cayennepfeffer	1 Essl. Öl
2	Teel. Garam Masala	Salatblätter
6	Knoblauchzehen	Zitronenscheiben
20 g	Ingwer	

---

Haut abziehen und Hähnchen in kleine Stücke teilen. Im Öl alle Gewürze, gepressten Knoblauch, geriebenen Ingwer und Ketchup gut mischen.

Diese Mischung gleichmäßig auf die Hähnchenstücke reiben und 5 - 6 Stunden marinieren.

Anschließend die Fleischstücke im vorgeheizten Backofen bei 200 °C grillen bis sie zart sind.

Damit das Fleisch nicht austrocknet, ab und zu die Stücke umdrehen und mit Marinade begießen.

Vor dem Servieren mit Salatblättern und Zitronenscheiben dekorieren.