

Grillrezepte

Grillspezialitäten - Hähnchen Masala

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Geflügel, Hauptspeise, Exotisch, Backofen, Indien,

1	Großes Hähnchen oder	3	Teel. Sesamöl
6	große Keulen	3	Teel. Reis
3	Teel. Tandoori-mix		-gemahlen
3	Teel. Grüne Masalapaste	1/2	Teel. Garam Masala
1	Teel. Salz	1,50	Essl. Wasser

Das Hähnchen in Portionsstücke teilen und mit einem scharfen Messer diagonale Schnitte tief, bis fast zum Knochen machen.

Alle Zutaten vermischen und gründlich von allen Seiten in das Fleisch reiben, auch in die Schnitte.

Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank, wenigstens aber 1 Stunde marinieren lassen.

Grill vorheizen und die Hähnchenteile mit der Hautseite nach unten auf den Rost legen und diesen möglichst weit von der Grillhitze entfernt einschieben.

Das Hähnchen 10 - 15 Minuten grillen. Heiß servieren.

Als Beilage eignen sich Reis oder indische Brote. Dazu ein Sambal oder Raita.