Tandoori murghi massalam

In Indien wird das ganze Hähnchen in einem Ton-Ofen, tandoor, gebraten. Der typische Geschmack entsteht jedoch durch die Marinade. Auch Hähnchenportionen können auf diese Art zubereitet werden.

1 großes Hähnchen, ofenfertig

2 Eßlöffel Weißweinessig

Salz

1 Zwiebel, gerieben

1 Stück Ingwerwurzel (ca. 5cm lang), gerieben

4 Knoblauchzehen, zerdrückt

200ml Joghurt

1/2 Teelöffel gemahlener Koriander

1/2 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel

1/4 Teelöffel schwarzer Pfeffer

1 Teelöffel Paprikapulver

15g geklärte Butter

1.) Haut vom Hähnchen entfernen und Fleisch rundherum mit einer Gabel einstechen. Hähnchen mit Essig einreiben und salzen.

2.) Zwiebel, Ingwer und Knoblauch zu einer Paste zerstoßen und mit Koriander, Kreuzkümmel, Pfeffer und Paprika unter den Joghurt rühren. Hähnchen mit der Mischung einreiben und 4-6 Stunden an einem kühlen Ort marinieren lassen.

3.) Ofen auf 230°C (Gas 4-5) vorheizen. Hähnchen aus der Marinade nehmen, in einen Bräter geben. Marinade mit Butter vermischen. Hähnchen 40-45 Minuten im Ofen backen, dabei gelegentlich mit der Marinade begießen. Zum Servieren in Portionen zerteilen.