Rezept

Huhn mit Joghurt

Ein Rezept von Huhn mit Joghurt, am 23.05.2025

Zutaten

- **1** kleines Huhn (etwa 1 kg)
- **4** Knoblauchzehen
- ½ TL Salz
- **4 EL** Öl
- **2** Stiele Koriandergrün
- **2** grüne Chilischoten
- **3** cm frischer Ingwer
- **250 g** Joghurt
- **2 TL** edelsüßes Paprikapulver

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Das Huhn enthäuten und in 8 Stücke teilen. Jedes mit einem Messerschnitt versehen, damit die Gewürze besser eindringen können. Die Hühnerteile in eine Schüssel legen.

2. Die Chilischoten waschen, den Stielansatz entfernen und klein schneiden. Den Knoblauch schälen und durchpressen, den Ingwer schälen und fein hacken. Chilis, Knoblauch, Ingwer und Salz unter den Joghurt mischen.

3. Die Joghurtmarinade über die Hühnerstücke geben und gut durchmischen, sodass alle damit umhüllt sind. 1 Std. abgedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen.

4. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Paprikapulver hinzufügen. Die marinierten Hühnerstücke hineingeben und etwa 15-20 Min. bei mittlerer Hitze braten, bis das Fleisch gar ist.

5. Das Koriandergrün waschen und trockenschütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Zum Schluss über das Huhn streuen. Mit einem Chutney als Vorspeise oder mit Brot als Hauptspeise servieren.