

Rezept

# Kleine Hähnchenkeulen auf Tandoori Art

Ein Rezept von Kleine Hähnchenkeulen auf Tandoori Art, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>16</b> Hähnchenunterkeulen (etwa 1,3 kg)	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (etwa 2 cm) fein abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Zitrone	<b>400 g</b> Joghurt je 1 TL gemahlener Koriander und Kreuzkümmel, Kurkumapulver und Garam masala
½ TL Chilipulver	Salz
Pfeffer	rote Lebensmittelfarbe (nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

## Zubereitung

1. Die Hähnchenkeulen waschen und trockentupfen. Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Den Ingwer schälen und fein hacken.
2. Knoblauch und Ingwer mit Joghurt, Zitronenschale und -saft sowie den Gewürzen verrühren. Nach Belieben mit ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe rot färben. Die Hähnchenkeulen einlegen und mindestens 5 Std. marinieren lassen.
3. Die Hähnchenkeulen aus der Marinade nehmen und auf den Grillrost legen (am besten am Rand, wo die Hitze nicht so stark ist). Mit etwa 10 cm Abstand zur Glut 15-25 Min. grillen (je nach Größe der Keulen), dabei immer wieder wenden.