

Rezept

Tandoori-Chicken-Drums mit Korianderdip

Ein Rezept von Tandoori-Chicken-Drums mit Korianderdip, am 24.02.2024

Zutaten

4 Hähnchenunterkeulen (Chicken Drums, ca. 400 g)	1 Bio-Limette
1 1/2 TL Tandoori-Gewürzpulver	180 g Joghurt (3,5 % Fett)
Pfeffer	Salz
1 Knoblauchzehe	1 Bund Koriandergrün
1/4 TL Zucker	1 grüne Chilischote
neutrales Pflanzenöl für das Blech	1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Die Haut von den Keulen abziehen und abschneiden. Die Keulen mit einem Messer mehrmals tief einschneiden. Limette heiß abspülen und trocknen. Die Schale abreiben, den Saft auspressen. 80 g Joghurt mit der Hälfte der Schale, 1 EL Saft und Tandoori-Gewürzpulver mischen. Salzen und pfeffern. Die Keulen damit bestreichen und zugedeckt im Kühlschrank 3 Std. marinieren.
2. Inzwischen für den Dip das Koriandergrün waschen, trocken schütteln und mit den Stielen grob hacken. Knoblauch schälen. Chilischote waschen, putzen und nach Wunsch entkernen. Beides fein hacken. Alles mit der restlichen Limettenschale, 1 EL Limettensaft und 100 g Joghurt im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Kreuzkümmel würzen. Kühl stellen.
3. Den Backofen auf 220° vorheizen. Ein Backblech mit Öl bestreichen, die Hähnchenkeulen darauflegen. Im Ofen (oben, Umluft nicht empfehlenswert) in 30 Min. knusprig braten. Dabei eventuell mit etwas Öl oder Bratensaft betupfen. Heiß mit dem Korianderdip servieren.