

# Tandoori Chicken „Madam Mallory“

## Zutaten

1 EL süße Paprika  
1 EL Garam Masala  
1 EL gemahlener Kreuzkümmel  
1 EL gemahlener Koriander  
Salz  
Pfeffer  
½ TL gemahlener Kurkuma  
½ Bund gehackter Koriander  
1 EL fein geriebener frischer Ingwer  
5 fein gehackte Knoblauchzehen  
¼ Becher fettfreier griechischer Joghurt  
½ Tasse Rapsöl  
1 fein gehackte Schalotte  
3 EL weißer Essig  
1 EL Zitronen- oder Limettensaft  
1,8 kg Hähnchenfleisch nach Wahl

## Zubereitung

Ofen auf 230 °C vorheizen.

Paprika zusammen mit Garam Masala, Kreuzkümmel, Koriander und Kurkuma bei schwacher Temperatur etwa 2 Minuten in der Pfanne anrösten. In eine Schüssel geben, abkühlen lassen.

Joghurt, Ingwer, Knoblauch, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und 2 EL Rapsöl vermischen. Hähnchenfleisch in einer großen Schüssel mit 2 EL Rapsöl, Salz und Pfeffer würzen, schwenken. Gewürzten Joghurt zugeben, einreiben.

Hähnchenstücke auf Rost legen, 45 min im Ofen rösten, gelegentlich wenden, bis Oberfläche goldbraun und Fleisch durchgebraten ist, dann auf oberster Schiene 5 Min weiterbraten, bis Fleisch leicht angeschmort ist.

Aus frischem Koriander, Schalotte, Essig und restlichem Öl Sauce anrühren, salzen. Zusammen mit Hähnchenfleisch servieren.