

# Tandoori-Chicken



Für dieses Gericht werden verschiedene Gewürze und Mischungen verwendet diese sind in der Kategorie **Gewürze** aufgeführt. Es wird neben Salz, Pfeffer auch **Garam masala** und **Tandoori masala** und weitere Gewürze eingesetzt.

**Zutaten:** 4 Portionen

2 St. ganze Hähnchenbrüste am Knochen 250 gr. Joghurt natur

**DD Variante:**

zusätzlich 1 FL Ketchup, 250 ml Orangensaft oder auch Fanta und etwas Apfelmus

**Zubereitung:** Zwiebeln mit sehr wenig Fett Farbe nehmen lassen, Knoblauch mit andünsten, Paprika, Curry und Ingwer kurz mit anziehen, Cola, O-Saft(Fanta) ablöschen und auf 1/4 einkochen lassen. Passierte Tomaten, Ketchup, Sojasoße und Apfelmus zugeben und einkochen lassen. Abschmecken ggf mit „*smoke liquid*“ und Whiskey, in Gläser Abfüllen, Kühl stellen.

---

Grillen

Start

From:  
<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**



Permanent link:  
[https://ddws.de/fuer\\_s\\_grillen:tandoori-chicken?rev=1427809702](https://ddws.de/fuer_s_grillen:tandoori-chicken?rev=1427809702)

Last update: **25.03.2022 18:16**