



TANDOORI VOM GRILL

Zutaten für 4 Personen

750 g Pouletschenkel (oder Truthahnfleisch)

200 g Joghurt nature

Für die Würzmischung

4 Knoblauchzehen, fein gehackt

2 EL frischen Ingwer, gerieben

2 EL Currypulver

1 EL Kurkuma

1 EL Paprika

2 TL Kreuzkümmel

Etwas Nelken- und Zimtpulver

½ TL Salz

2 Zitronen, geviertelt

Naan-Brötchen

In einer kleinen Schüssel Knoblauch, Ingwer, Curry, Kümmel und Salz gut vermischen. Fleisch mit der Mischung einreiben und in eine Glasschale legen; Joghurt darüber verteilen und abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen. Fleisch ca. 2 Stunden vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen, Marinade abstreifen und bei geschlossenem Deckel 45 Minuten grillieren. Danach mit gewärmten Naan-Brötchen und Zitronenvierteln servieren (dazu passt Reis oder Salat). Die Tandoori-Marinade eignet sich auch gut