

Kleine Hähnchenkeulen auf Tandoori Art

Erstellt von: Original GU Rezept

Kategorien: [Grillen](#), [Gut vorzubereiten](#), [Hauptspeise](#), [Häppchen & Fingerfood](#), [Asien](#) > [Indien](#), [Ohne Alkohol](#), [Preiswert](#), [Snacks](#), [Sommer](#)

Unwiderstehlich aromatisch und ganz leicht mit der Hand zu essen - die indisch inspirierten "Drumsticks" sind der Hit beim Grillen!



food art factory

Schritt 1

Die Hähnchenkeulen waschen und trockentupfen. Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Den Ingwer schälen und fein hacken.

Zutaten

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



Schritt 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.

Schritt 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.

Autor

Original GU Rezept

Anzahl Personen

Für 4 Personen

Zubereitungszeit

340 Min.

Schwierigkeitsgrad

leicht

Kalorien

510kcal pro Portion

