SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Tandoori Chicken | Kardamomreis | Safran

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h 10 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

1 Großes Huhn (ca. 2 kg)

3 Zehe(n) Knoblauch

10 g Ingwer (gerieben)

1 Limette

200 g Joghurt

2 Teelöffel Salz

2 Esslöffel Tandoori Masala

250 g Basmati- oder Jasminreis

1 g Safran

1 Teelöffel Kardamom

3 Esslöffel Kleine Rosinen (optional)

3 Esslöffel Pistazien (optional)

Papaya Salat mit Kashmir Curry (optional):

0.5 Große Papaya

1 Gurke

2 Limetten

1.5 Esslöffel Kokosblütenzucker

0.5 Vanilleschote

1 Teelöffel Kashmir-Curry

1 Teelöffel Salz

1 Bündel Koriander

1 Bündel Minze

1 Peperoni

Tandoori Huhn:

1. Zunächst empfehlen wir, das Huhn zu zerlegen, sofern es nicht schon so gekauft wurde. Natürlich kann dieses Rezept auch mit einem ganzen Huhn gekocht werden (die Garzeit würde sich verlängern).

2. Anschließend den Knoblauch pressen, den Ingwer reiben und die Limette auspressen. Den Limettensaft mit geriebenen Ingwer, gepressten Knoblauch, Joghurt, Salz und Tandoori Masala vermengen.

3. Das Huhn in einer Bratreine mit der Tandoori Marinade gut vermengen. Hierbei sicherstellen, dass die Hühnerstücke rundum gut von der Marinade umschlossen sind.

4. Nun das marinierte Huhn mindestens eine Stunde (besser eine ganze Nacht) im Kühlschrank ziehen lassen.

5. Den Ofen bei Ober- und Unterhitze auf 200°C vorheizen und das Huhn für 30-45 Minuten (je nach Größe der Stücke) garen.

Kardamomreis mit Safran:

1. Den Reis in einem Topf mehrmals waschen. Hierfür den Reis mit ungefähr der doppelten Menge Wasser aufgießen, umrühren und das Wasser wieder abgießen. Den Vorgang wiederholen, bis das Wasser nach dem Rühren klar ist.

2. Anschließend den Reis mit ungefähr der doppelten Menge Wasser kurz aufkochen und einmal vorsichtig umrühren, damit der Reis nicht anklebt. Anschließend die Flamme auf eine niedrige Stufe reduzieren und den Reis quellen lassen, bis er bissfest gegart ist. Nun den Reis in einem Sieb nochmal mit klarem Wasser abwaschen und zurück in den Topf geben.

3. Den Safran für ein paar Minuten in einer kleinen Schüssel mit etwas Wasser ziehen lassen.

4. Die Kardamomsaat mit den Pistazien und den Rosinen in einer Pfanne anrösten und mit dem Safranwasser in den Reis einrühren.

Papaya Salat mit Kashmir Curry (optional):

1. Zunächst die Kerne der halben Papaya mit einem Löffel entfernen, schälen und in haselnussgroße Würfel schneiden. Die Gurke schälen und in gleich große Würfel

schneiden.

2. Daraufhin die Limetten auspressen und den Saft mit Kokosblütenzucker, dem Mark einer halben Vanilleschote, dem Curry und dem Salz verrühren.

3. Anschließend den Koriander und die Minze fein schneiden, die Peperoni entkernen und in kleine Streifen schneiden.

4. Zum Schluss alles vorsichtig miteinander vermengen, etwas ziehen lassen und servieren.

5. Tipp: In einem kleinen Servierring anrichten.