



[www.gewuerzkarawane.de](http://www.gewuerzkarawane.de)

# Tandoori



Auch Tadoori genannt. Dies ist eine indische Würzmischung aus Knoblauch, Ingwer, getrockneter Tamarindenschale sowie Koriander, Kreuzkümmel, Kurkuma und Cayennepfeffer. Einige Tandoori-Mischungen enthalten zusätzlich Paprika- und Chilipulver sowie Zimt, Nelken und Safran.

## Geschmack & Aroma

Tandoori schmeckt fruchtig-scharf.

## Verwendung

Die Mischung würzt alle indischen Tandoorigerichte mit Geflügel und Fleisch. Sie eignet sich auch hervorragend zum Marinieren.

## Rezeptvorschlag: Tandoori-Hähnchen

Für 4 Personen

- 1 küchenfertige Poularde (à 1,5 kg)
- 3 TL Limettensaft
- 1 kleine Zwiebel
- 3 TL Tandoori
- 2 TL Garam Masala
- 2 EL frisch geriebener Ingwer
- Salz
- 300 g Joghurt

Die Poularde kalt abspülen, trockentupfen und in 8 Teile schneiden. Die Teile in eine flache Schüssel legen. Limettensaft, geschälte, gewürfelte Zwiebel, Tandoori, Garam masala, Ingwer, Salz und Joghurt in einem Mixer schaumig schlagen. über das Geflügel gießen und zugedeckt im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen. überschüssige Marinade abgießen und die Geflügelteile in einem Bräter im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 1 1/2 Stunde braten.