Hähnchenunterschenkel "Tandoori"

Zutaten für drei Personen:

6 Hähnchenunterschenkel

Tandoori Paste (Fertigprodukt)

100 ml sehr kräftige Hühnerbrühe

150 ml Sahne

1 geh. TL Gemüsebrühpulver

Besondere Hilfsmittel:

Bräter mit Rosteinsatz

Saucenbesen

1. Das Fleisch vom Hähnchenunterschenkel "umstülpen". Haut und Sehnen entfernen. Knochen schaben.

2. Geputzte Hähnchenunterschenkel in einer Mischung aus Tandoori-Paste und 2-3 EL Hühnerbrühe mindestens 2 Stunden marinieren.

3. Backofen auf 200° vorheizen. Hähnchenunterschenkel auf einem in einem Bräter eingelegtem Rost ca. 40-50 min garen. Dabei immer wieder mit Hühnerbrühe gemischt mit Tandoori-Paste begießen.

4. Hähnchenunterschenkel in Alufolie warm stellen. Sahne mit Gemüsebrühpulver würzen. Saucenansatz im Bräter mit der gewürzten Sahne mit einem Saucenbesen oder Schneebesen vermengen.

5. 5 cm breite Streifen von einem Stück Alufolie schneiden und das Knochenende damit „einwickeln“, das dient der Ästhetik.

Hinweise:

Die Tandoori-Pasten sind sehr unterschiedlich. Beim ersten Mal nicht für Gäste planen! Wenn man eine gute gefunden hat: Bei dieser Marke bleiben.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 4 h, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, indisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 16.07.2024

© 2024 Walter Reithmayer, München