

# Tandoori Murg

Joghurt-Brathähnchen (4 Personen)

In einer Schüssel **2 Tassen Joghurt**, **2 TL Salz**, **½ TL Cayenne-Pfeffer**, **1 TL Gelbwurz**, **¼ Tasse Zitronensaft**, **2 TL Koriander (¾ TL gemahlen)**, **¼ TL Anis (1/8 TL gemahlen)** gut vermischen. Dann ein **1 ½ kg schweres Hähnchen** dazugeben, mit der Mischung bestreichen & Minimum 24 h marinieren (kühl stellen).

Hähnchen aus der Marinade nehmen und gut abtropfen. Mit **2 EL Öl** bestreichen und im Ofen bei **190°** oder auf dem Holzkohlegrill langsam goldgelb braten.

Für die Sauce **1 EL gehackte Zwiebel** in **1 EL Butter** dämpfen. **1 TL Currypulver** darin verrühren, Marinade dazu, leicht einkochen. **1 Tasse Fleischbrühe** beifügen und 15 Min kochen. Abschmecken.



Quelle: Hans Haëms, Gezeichnete Kochfibel, Fischer Taschenbuch Verlag