

Chicken Masala von Mélanie Haupt

Mengen für 30 Personen

Die Hähnchenstücke parieren. Die Gewürze zusammen mit Knoblauch, Ingwer, Chili, Salz und Pfeffer vermengen. 2 EL Öl hinzufügen und zu einer Paste verarbeiten. Die Hähnchenstücke damit einreiben und mindestens 1 Stunde stehen lassen. Das Fleisch in eine feuerfeste Form legen, mit Öl bestreichen und im Backofen bei 180°C etwa 45 Minuten braten. Auf eine Servierplatte legen und mit Tomaten- und Zitronenspalten garnieren. Mit Roti und gelbem Reis servieren.

Quelle: Afrika Kochbuch

Tags: Fleischgericht, benötigt Backofen

Gewürze: Koriander, Kreuzkümel, Kurkuma

5.1 kg Poulet	Poulet in Stücke schneiden oder direkt Stücke kaufen
9.0 Stück Knoblauchzehen	schälen, zerdrücken
75 g Ingwer	schälen, zerdrücken (oder reiben)
51 g Chilischoten	1.7 Chilischoten (pro 10 Personen), grün, fein gehackt
21 EL Öl	Pflanzenöl
9.9 Stück Tomaten	in Spalten geschnitten
5.1 Stück Zitronen	in Spalten geschnitten

für 10 Personen:

6.6 gr, Masala

3.3 gr, gemahlener Kreuzkümmel

3.3 gr, gemahlener Koriander

3.3 gr, Kurkuma