# Güggelifüür von Florence Bühler

Mengen für 15 Personen

| | |
|---|---|
| 3.75 Stück Poulet | Ganze Güggeli!!! |
| 3.0 Stück Knoblauchzehen | rüsten und sehr klein hacken oder pressen |
| 3.0 Stück Zitronen | Schale abreiben und auspressen |
| 7.5 g Koriander | in Pfanne ohne Fett rösten |
| 15 g Garam Masala | ohne Fett in Pfanne rösten |
| 15 g Kurkuma | in Pfanne ohne Fett rösten |
| 7.5 g Cayennepfeffer | |
| 7.5 g Kümmel | |
| 7.5 g Fenchel | FenchelSAAT! |
| 7.5 g Ingwer | mit den anderen Gewürzen in Pfanne rösten und so gut wie möglich mahlen |
| 225 g Nature Joghurt | mit Zitrone, Gewürz vermischen |

Marinade:

1. Gewürze ohne Fett rösten und anschliessend mahlen.
2. Abrieb der Zitrone, Saft, Gewürze und Joghurt vermischen. Das Poulet (innen und aussen) gut damit einreiben und für mindestens 4 Stunden kühlstellen.