

## Tandoori Huhn mit Koriander Chutney und scharfem Maisgemüse

### Zutaten:

4 Hähnchenschenkel (oder Bruststücke mit Knochen)  
4 EL Zitronensaft  
1/2 TL Chilipulver, Salz  
1 Stück frischer Ingwer (1cm)  
300g Joghurt  
2 Knoblauchzehen  
je 1 TL gem. Kreuzkümmel und Koriander  
je 1/4 TL gem. Muskatblüte, Kurkuma und Ajowan  
1/2 TL Garam Masala  
Pfeffer  
Zwiebel und Zitrone zum Anrichten

### Zubereitung:

Die Haut von den Hähnchenteilen abziehen, Hähnchenschenkel am Gelenk durchtrennen, Bruststücke einmal längs durchschneiden. Jedes Fleischteil 3-4-mal tief einschneiden. Zitronensaft, 1/4 TL Chilipulver und etwas Salz mischen, das Fleisch damit einreiben und 15 Min. marinieren. Inzwischen den Ingwer schälen, fein hacken und zum Joghurt geben. Knoblauch schälen, fein hacken und dazu geben. Die übrigen Gewürze ebenfalls gut unterrühren und die Mischung auf dem Fleisch verteilen, dabei gut in die Einschnitte reiben und zugedeckt möglichst 6 Stunden marinieren. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Ein Blech mit Alufolie auslegen und die Hähnchenteile darauf legen, pfeffern. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°C) 40 Min. garen, dabei ab und zu mit der Bratflüssigkeit begießen.

Mit Zwiebelringen und Zitronenachteln servieren.



**Zutaten für das Koriander-Chutney:**

150g frischer Koriander  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Zitronensaft  
1 grüne Chilischote  
1/4 TL gemahlener Kreuzkümmel  
6 EL Joghurt  
Salz, Zucker

**Zubereitung:**

Alle Zutaten bis auf 3 EL Joghurt, Salz und Zucker fein pürieren. Mit weiteren zurück behaltenen Joghurt verrühren und mit Salz und Zucker abschmecken. Ca. 1 Std kühl stellen.

**Zutaten für scharfes Maisgemüse:**

500g Maiskörner (TK)  
1 Zwiebel  
4 EL Öl  
1/2 TL Kreuzkümmelsamen  
3 EL Ingwer-Knoblauch-Paste  
1/2 TL Kurkuma  
1 TL gem. Koriander  
1/4 TL Chilipulver  
Salz  
100g Sahne  
2 EL gehackter Koriander

**Zubereitung:**

Die Maiskörner antauen lassen. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Einen Topf erhitzen und darin Kreuzkümmel und Zwiebeln mit Öl 2-3 Min. braten, bis die Zwiebeln gebräunt sind. Ingwer-Knoblauch-Paste zugeben und 1 Min. unter Rühren weiterbraten.

Restliche Gewürze mit 100ml Wasser mischen und in die Pfanne gießen. Offen bei starker Hitze 5 Min. kochen lassen, bis das Wasser fast vollständig verdampft ist. Den angetauten Mais zugeben und 3 Min. kochen lassen, dabei regelmäßig umrühren. 350ml Wasser dazu gießen, salzen und zugedeckt bei schwacher Hitze 10-12 Min. köcheln lassen.

Die Sahne zum Mais gießen und offen nochmals bei mittlerer Hitze in 3-5 Min. leicht einkochen lassen. Mit Koriandergrün bestreut servieren.