

## R - Masala - Hähnchen im Ganzen Gebraten (2 Personen)

|       |                        |
|-------|------------------------|
| 1     | Grosses Hähnchen       |
| 1 EL  | Kreuzkümmelsamen       |
| ¾ EL  | Koriandersamen         |
| 1     | Stück Zimtstange (5cm) |
| 5     | Gewürznelken           |
| 1 TL  | Pfeffer schwarz        |
| 50 gr | gemahlene Mandeln      |
| ¼ TL  | Kurkuma                |
| 4 EL  | Joghurt                |
| Salz  |                        |
| ¼     | Zwiebel gehackt        |
| 3     | Knoblauchzehen gehackt |

### ZUBEREITUNG

1. Kreuzkümmel und Koriander bei starker Hitze in der trockenen Pfanne rösten, bis der Koriander eine Helle goldbraune Farbe annimmt.
2. Die Samen mit Zimt, Nelken und Pfeffer in einem Mörser oder eine Mühle geben und zu Pulver zermahlen.
3. In eine Schüssel geben und mit Mandeln, Kurkuma, Joghurt und 1 ¾ TL Salz vermengen.
4. Zwiebeln und Knoblauch mit 1 Prise Salz zu einem Püree zerstoßen, zu den Gewürzen in die Schüssel geben und gründlich mischen.
5. Einen passenden Bräter mit Alufolie auslegen.
6. Die Brust des Hähnchens unten beiderseits einschneiden und einen guten Teil der Marinade sorgfältig zwischen Haut und Fleisch verteilen.
7. Den Rest der Marinade auf dem Hähnchen verteilen.
8. Mit Alufolie abdecken und zwischen 1 und 12 Stunden im Kühlschrank marinieren.
9. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
10. Das Hähnchen locker mit Alufolie abdecken, damit die Marinade nicht verbrennt und 1 Stunde backen.
11. Dann die Folie entfernen und das Hähnchen 20 Min. auf der Oberseite bräunen.
12. Das Fleisch ist gar, wenn man mit einem Messer in einen Schenkel sticht und klarer Fleischsaft austritt.