



Tandoori-Hähnchen mit Curcuma-Karfiol,

geröstetem Koriander und Wiesenkräutersalat

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Tandoori-Hähnchen

200 g Naturjoghurt, 1 Zitrone (Saft),
3,5 kg Hühnerfleisch (Brust, Keule, Flügel)

WIBERG Produkte: Tandoori indische Gewürzzubereitung,
50 ml Sesam-Öl, 35 g Ursalz pur fein

Tandoori-Hähnchen

Für die Marinade Naturjoghurt mit Zitronensaft, Tandoori und Sesam-Öl verrühren und mit Ursalz abschmecken. Marinade über das Hühnerfleisch gießen, einreiben und einige Stunden darin marinieren. Im Backrohr bei 165 °C Heißluft ca. 30 Minuten garen. Vor Ende der Garzeit nochmals mit der Marinade bestreichen und kurz überkrusten.

Curcuma-Karfiol

1 kg Karfiol/Blumenkohl, 100 g Butter

WIBERG Produkte: Veggie-Bouillon mit Ursalz,
Curcuma gemahlen, Kardamom gemahlen,
Ingwer gemahlen, Erdnuss-Öl, Ursalz pur fein

Curcuma-Karfiol

2 l Wasser mit 1 TL Veggie-Bouillon, Curcuma, Kardamom sowie Ingwer erhitzen und Karfiol/Blumenkohl darin weich kochen. 80 % vom Würz-Wasser abgießen. Butter und Erdnuss-Öl zugeben, fein pürieren und mit Ursalz abschmecken.

Garnitur

Naturjoghurt mit Tandoori, geröstete Koriandersamen,
Reis-Cracker und Wiesenkräutersalat

WIBERG®

www.wiberg.eu  