Tandoori-Chicken



Für dieses Gericht werden verschiedene Gewürze und Mischungen verwendet diese sind in der Kategorie **Gewürze** auf geführt. Es wird neben Salz, Pfeffer auch ***Garam masala*** und ***Tandoori masala*** und weitere Gewürze eingesetzt.

Zutaten:

2 Zwiebeln, 2 Zehen Knoblauch, 1 Liter Cola, 800 ML passierte Tomaten, 1 TL Paprika Pulver, 1 TL Curry, 1 TL Ingwer, 1/2 TL Zimt, eine Priese Muskat, 6 TL Sojasauce, nach Geschmack Tabasco.

DD Variante:

```
zusätzlich 1 FL Ketchup, 250 ml Orangensaft oder auch Fanta und etwas Apfelmus
```

Zubereitung: Zwiebeln mit sehr wenig Fett Farbe nehmen lassen, Knoblauch mit andünsten, Paprika, Curry und Ingwer kurz mit anziehen, Cola, O-Saft(Fanta) ablöschen und auf 1/4 einkochen lassen. Passierte Tomaten, Ketchup, Sojasoße und Apfelmus zugeben und einkochen lassen. Abschmecken ggf mit „*smoke liquid*“ und Whiskey, in Gläser Abfüllen, Kühl stellen.

Grillen

Start

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:tandoori-chicken?rev=1427809421

Last update: **25.03.2022 18:16**