Tandoori-Hähnchenpieße

Zutaten:

1 kg Hähnchenbrust ohne Haut
200 g Naturjoghurt
2 Zehen Knoblauch
2 EL Tandooripaste
2 EL geschmolzenes Ghee oder Butterschmalz
3 Limonen
2 TL Garam Masala (indische Gewürzmischung aus dem Asialaden oder gut sortierten Supermärkten)
18 Schaschlikspieße

Zubereitung:

Die Hähnchenbrüste würfeln, auf die gefetteten Spieße verteilen und auf ein Platte legen. Aus dem sehr fein gehackten Knoblauch, dem Joghurt und der Tandooripaste eine Marinade herstellen. Mit dieser die Spieße gleichmäßig einreiben. Mit Alufolie abdecken und ca. 4 - 5 Stunden marinieren. Dabei mehrmals wenden. Den Backofen auf 220° Celsius erhitzen. Ein Backblech mit Alufolie auslegen, diese mit Ghee bestreichen und die Spieße ca. 8 Minuten von jeder Seite im vorgeheizten Backofen grillen. Zwischendurch immer wieder mit geschmolzenem Ghee bestreichen. Die Spieße sind fertig, wenn die Oberfläche zart gebräunt ist und sich das Fleisch fest anfühlt. Die fertigen Spieße mit Garam Masala bestreuen und 2 Schnitze Limone auf den Teller geben. Besonders gut schmecken die Spieße vom Holzkohlegrill.

Tipp: Zu diesem Gericht passen sehr gut Duftreis und Curry-Gemüse.