

## Grillen mit Ali und Adnan Folge 8: Tandur und Grill

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/grillen-mit-ali-und-adnan/grillen-mit-ali-und-adnan-rezepte-folge-acht-tandur-und-grill-100.html](http://br.de/br-fernsehen/sendungen/grillen-mit-ali-und-adnan/grillen-mit-ali-und-adnan-rezepte-folge-acht-tandur-und-grill-100.html)



### Naan Brot (ohne Hefe)

200 g Mehl

1 TL Backpulver/Natron

3g Zucker

5g Salz

65 ml Milch

35g Butter

80g Joghurt

Mehl, Backpulver, Natron, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter und Milch gemeinsam in einem Topf erwärmen, bis die Butter vollständig zerlassen ist. Kurz abkühlen lassen. Joghurt in eine große Rührschüssel geben und die warme Milch-Butter-Mischung langsam einrühren.

Die trockenen Zutaten nach und nach mit einem Löffel in die flüssigen rühren. Wenn sich die Bestandteile verbinden zuerst in der Schüssel, dann auf einer Arbeitsfläche zu einem geschmeidigen Teig kneten. Wenn der Teig noch klebrig ist, noch ein wenig Mehl hinzufügen.

Mindestens 1/2 Stunde unter der umgedrehten Schüssel oder in einer sauberen Schüssel mit dichtem Deckel rasten lassen - je länger, desto weicher wird der Teig. Er kann auch über Nacht im Kühlschrank rasten; dann 1/2 Stunde vor der Verarbeitung temperieren lassen.

Den Teig in 4 Portionen (à knapp 80 g) teilen und rund 2 mm dünn auf einer bemehlten Fläche auf 22 cm Länge und 16 cm Breite oval ausrollen. Teig dabei immer wieder wenden und bemehlen

### **Senf-Zwiebel Chutney**

- 2 Gemüse Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Dijon Senf
- 1 TL Vadouvan
- Estragon
- Thymian
- Salz, Pfeffer Zucker

Zwiebel halbieren und mit der Schnittseite auf den Grill legen. Für ungefähr 10 Minuten rösten. Knoblauch in einen Mörser geben mit Salz würzen. Knoblauch mit dem Stößel, zerstoßen. Zwiebel die äußere Schale entfernen, grob klein schneiden und ebenfalls in den Mörser geben.

Senf und die restlichen Gewürze und Kräuter mit in den Mörser geben und zu einer homogenen Masse zerstoßen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.



### **Wurzelgemüse vom Grill**

- 3 Mittelgroße Karotten
- 3 Tropea Zwiebeln
- 2 Petersilienwurzel
- 250 g Neue Kartoffeln
- 1 Knoblauch Zehe
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Vadouvan

Karotten, Zwiebel, Petersilienwurzel, Kartoffeln, waschen, schälen und in Walnuss große Stücke schneiden. Knoblauchzehe schälen und in Scheiben schneiden. Alle Zutaten, in einer Schüssel vermengen, mit Olivenöl und Vadouvan marinieren.

In einer Bratpfanne, auf dem Grill für ungefähr 20 Minuten bei leichter Hitze rösten, dabei immer wenden. Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Ringelbeete Salat mit Amalfi Zitrone**

- 4 Amalfi Zitronen (Unbehandelt)
- 4 Ringelbeete
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Zucker

Ringelbeete waschen und auf einem Vierkanthobel grob raspeln. Eine Amalfi Zitrone Auspressen und den Saft zu der Ringelbeete geben. Die restlichen Amalfi Zitronen waschen und in Würfel schneiden. Ebenfalls zu der Ringelbeete geben. Mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

### **Tandoori Spieße**

1 ausgelöstes Hühnchen  
2cm Ingwer  
1x Knoblauchzehe  
4 EL Joghurt  
Zitronensaft von einer Zitrone  
1 EL Bodrum Gewürz  
2 Zucchini  
2 Paprika  
2, Tropea Zwiebel, oder Rote Zwiebel  
Salz Pfeffer, Zucker  
Rapsöl



Das Hähnchenfleisch in mundgerechte Würfel schneiden und in eine flache Form legen. Mit Pfeffer und Salz bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln. Etwa 30 Minuten ziehen lassen. Für die Marinade den Knoblauch schälen.

Joghurt mit Öl und der Gewürzmischung und Ingwer für die Marinade verrühren, Knoblauch klein schneiden du dazu geben.

Das Hähnchenfleisch gut damit vermengen. Zucchini und Paprika, waschen, vierteln und entkernen. In mundgerechte Stücke schneiden. Tropea Zwiebel, äußere Schale entfernen, den Strunk abschneiden und vierteln. Nun abwechselnd Fleisch, Gemüse und Zwiebel auf den Tandoori Spieß stecken. Spieß für ungefähr 10 Minuten in den Tandoori Ofen hängen.

### **Lammkeule aus dem Tandoori Ofen**

1 Lammkeule  
2x Knoblauchzehen  
1 EL Alis Istanbul Gewürz  
Rapsöl  
Salz; Pfeffer  
1 Zwiebel

Knoblauch schälen und klein hacken. Lammkeule zu putzen und Sehnen entfernen. Rapsöl mit Knoblauch und Alis Osman Gewürz mischen. Die Lammkeule zuerst mit dem Rapsölgemisch marinieren und dann mit Salz und Pfeffer ordentlich würzen. Tandoori Ofen, so befeuern, dass die Temperatur sich bei 150°C eingependelt hat.

Die Zwiebel halbieren und jeweils eine Hälfte auf einen Tandoorispieß stecken. Die Tandoorispieß über Kreuz (wie bei einer Schere) in der Lammkeule fixieren.

Platzieren sie die Lammkeule im Tandoori Ofen so, dass sie gegebenenfalls nicht direkt über der Glut hängt. Die Lammkeule im Ofen für ungefähr 1,5 Std. garen. Vor dem servieren noch einmal 10 Minuten auf dem Brett ruhen lassen