

Christiane Herzog | Hähnchenkeulen im Joghurtmantel

Zutaten:

- 5 – 6 Poulardenkeulen
- ca. 500 g Vollmilch-Joghurt
- 2 EL gutes mildes Currypulver
- 2 EL Kurkuma
- Saft 1 Zitrone
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung:

Keulen waschen und trockentupfen.

Joghurt mit Curry, Kurkuma, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel gründlich miteinander verrühren. Die Keulen in der Joghurtmasse mehrmals wenden. Sie müssen rundherum dick mit der Joghurt-Marinade bedeckt sein. Dann die Keulen nebeneinander in eine entsprechend große, feuerfeste Form legen und mit der restlichen Joghurt-Creme übergießen. Zugedeckt mindestens 24 Stunden an einem kühlen Ort marinieren.

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Die Form mit den Keulen auf mittlerer Schiene des Backofens ca. 40 Minuten garen. Die Keulen herausnehmen und auf einer Platte anrichten. Die Sauce glatrühren und über den Keulen verteilen.

Hinweis:

Für die Marinade unbedingt Vollmilch-Joghurt nehmen. Fettarmer Joghurt würde leicht ausflocken.

Rezept: Christiane Herzog

Quelle: Zu Gast bei Christiane Herzog