



Kikok-Hähnechen-Steak indisch

Zutaten (für 4 Personen):

4 Kikok-Hähnchen-Steaks
(Schenkel ohne Knochen mit Haut)
8 Scheiben Limetten
Garam Masala oder
Chili-con-Carne-Mischung

Die Haut von den Kikok-Hähnchen-Steaks vorsichtig anheben und 2 Limettenscheiben unterschieben. Mit dem Gewürz Garam Masala würzen. Wer es nicht so scharf mag, sollte lieber eine Chili-con-Carne-Würzmischung verwenden.

Öl in der Pfanne erhitzen und von beiden Seiten ca. 15 Minuten anbraten.

Als Beilage eignet sich hervorragend eine scharfe Salsa, frisches knuspriges Baguette oder Zucchiniwürfel-Zwiebel-Kirschtomaten in etwas Olivenöl anbraten und über das Kikok-Hähnchen Steak geben.