

Oster-Leckereien im Doppelpack

Zu Ostern gab es zweierlei Gaumenfreude. Um alle Familienmitglieder zwischen 9 und 79 kulinarisch glücklich zu machen, habe ein indisches *Chicken Tikka Masala* und *Knusprige Hähnchenkeulen mit Frühkartoffeln und Tomaten* (meine Nichte hat dies dem Ruck-Zuck-Huhn vorgezogen).

Beide Rezepte sind von Jamie Oliver

- Chicken Tikka Masala aus [Essen ist fertig! Die besten Rezepte für jeden Tag](#)
- Knusprige Hähnchenkeulen mit Frühkartoffeln und Tomaten aus [Natürlich Jamie – Meine Frühlings-, Sommer-, Herbst- und Winterrezepte](#)

Als Ermutigung zum Nachkochen: Beide Gerichte sind gut angekommen – neben den Komplimenten ist ein zweiter und dritter Nachschlag auch eine wundervolle Bestätigung ☐

Chicken Tikka Masala

Das Rezept gibt es bereits digital im großen weiten Internet, also habe ich es nicht für Euch neu erfasst. Sehr nah am Original ist [Chicken Tikka Masala! Oder einfach Hühnercurry](#).

Kurze Anmerkung noch:

- Ich „brate“ die eingelegten Hähnteile in der Pfanne (an sich ist das auch eher ein Garen als Braten).
- Den Knoblauch habe ich einfach gepresst – geht schneller und bringt das gleiche Resultat.
- Garam Masala bei Edeka & Co zu finden ist nicht so einfach, nach einiger Suche habe ich [Garam Masala](#) in der

250g-Vorteilspackung (für weitere Gerichte) bei amazon gekauft. Von früher hatte ich noch ein bisschen Garam Masala von [Herrmann Gewürzen](#), was mir im direkten Vergleich insgesamt noch etwas besser geschmeckt hat. Vielleicht bestell ich beim nächsten Mal dort, auch wenn der Shop aus den späten 90ern des letzten Jahrtausends ist ☐

- Das Gericht entiwckelt sich zum [Klassiker](#), weil ich es schon einmal in [Urlaub ist zum Kochen da!](#) gekocht habe und es diesmal wieder so lecker war!



Knusprige Hähnchenkeulen mit

Frühkartoffeln und Tomaten

Das ganze Rezept als [PDF](#) zum Ausdrucken oder für die Digitalablage gibt es bei Tefal bzw. Cooking Star <http://www.cooking-star.de/>.

Dazu gibt es auch nicht viel zu sagen. Lediglich frische Hähnchen Oberschenkel sind nicht so leicht zu finden, ich wurde bei [Gastronom an der Wersener Str. 82](#) fündig geworden.

Dieses Gericht ließ sich gut am Vortag vorbereiten (Kartoffeln kochen, Hähnchen braten, Öl-Kräuter-Mischung anrühren) und am Ostersonntag haben wir es nur noch in den Backofen gegeben.

