

## Güggelifüür von Florence Bühler

Mengen für 15 Personen

3.75 Stück Poulet	Ganze Güggeli!!!
3.0 Stück Knoblauchzehen	rüsten und sehr klein hacken oder pressen
3.0 Stück Zitronen	Schale abreiben und auspressen
7.5 g Koriander	in Pfanne ohne Fett rösten
15 g Garam Masala	ohne Fett in Pfanne rösten
15 g Kurkuma	in Pfanne ohne Fett rösten
7.5 g Cayennepfeffer	
7.5 g Kümmel	
7.5 g Fenchel	FencheISAAT!
7.5 g Ingwer	mit den anderen Gewürzen in Pfanne rösten und so gut wie möglich mahlen
225 g Nature Joghurt	mit Zitrone, Gewürz vermischen

### Marinade:

1. Gewürze ohne Fett rösten und anschliessend mahlen.
2. Abrieb der Zitrone, Saft, Gewürze und Joghurt vermischen. Das Poulet (innen und aussen) gut damit einreiben und für mindestens 4 Stunden kühlstellen.