
Typ: Fleisch

Quelle: Brigitte

Bemerkungen: Vorschlag: Curcuma zur Marinade wegen der Farbe

Zutaten:

- 2 Stängel Zitronengras
- 4 Chilischoten
- 1 Stück Ingwer (frisch; 4 cm)
- 4 Lauchzwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 3 EL Honig
- 125 Milliliter Limettensaft
- 1 Brathähnchen (ca. 1,4 kg)
- Meersalz
- Pfeffer (frisch gemahlen)

Rezept: Das Zitronengras putzen, abspülen und fein hacken. Die Chilischoten abspülen, längs aufschneiden, entkernen und fein hacken. Den Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden.

Lauchzwiebeln putzen, abspülen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Alle vorbereiteten Zutaten, Honig und Limettensaft mit dem Stabmixer fein pürieren.

Das Hähnchen in 4 oder 6 Stücke schneiden, abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Hähnchenteile in einen Bräter legen. Die Marinade darüberträufeln und alles für min mindestens 1 Stunde, besser über Nacht, abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen. Mariniertes Hähnchen im Ofen etwa 1 Stunde braten. Das Fleisch dabei ab und zu mit etwas Marinade aus dem Bräter begießen. Herausnehmen und warm oder kalt servieren.