



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 82
**Zitronenhuhn mit
Zaatar und Sumach
nach Yotam Ottolenghi**



15 Minuten



50 Minuten



65 Minuten

Zutaten für 4 Personen

4 Hähnchenkeulen

Für die Hähnchenkeulen:

3 EL Zaatar

4 EL Petersilie, gehackt

Für die Marinade:

2 rote Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten

2 Knoblauchzehen, in dünne Scheiben geschnitten

2 Zitronen, in dünne Scheiben geschnitten

 4 EL Olivenöl

300 ml Hühnerfond

 1 TL Piment, gemörsert

 1 TL Cassia Zimt

 1 EL Sumach

 Salz nach Geschmack

 1 TL Pfeffer

Rezept

In einer Schüssel Olivenöl, Hühnerfond, Piment, Zimt, Sumach, Salz und Pfeffer zu einer Marinade vermischen. Zwiebel-, Knoblauch- und Zitronenscheiben sowie die Hähnchenkeulen in die Marinade geben und alles sehr gut vermischen. Zugedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Hähnchenkeulen samt Marinade mit der Haut nach oben in eine Auflaufform legen. Mit Zaatar bestreuen und ca. 45 Minuten im Backofen garen. Gegen Ende der Garzeit den Grill einschalten, damit die Haut schön knusprig wird. Hähnchenkeulen samt Marinade auf Teller verteilen. Mit Petersilie bestreut servieren. Dazu passen Fladenbrot oder Couscous sowie ein frisches Gurkenjoghurt.

Guten Appetit!