

Piri-Piri-Hähnchen

 happy-mahlzeit.com/2020/11/10/piri-piri-haehnchen/

Zutaten für 6 Personen:

- 1 ganzes Hähnchen von ca. 1,5 kg
- 1,2 kg Kartoffeln
- 10 frische Chilischoten in verschiedenen Farben
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauch-Knolle
- 4 Stängel Minze
- 2 EL Rosenharissa-Paste
- 1 gehäufter TL geräuchertes Paprikapulver
- Salz
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- Öl
- Rotwein-Essig

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Zwiebeln schälen, vierteln und in eine große ofenfeste Form geben. Die Chilis mehrmals einstechen und hinzufügen. Die Knoblauch-Knolle quer halbieren. Harissa, Paprikapulver, 1 Prise Meersalz, schwarzen Pfeffer, 2 EL Rotwein-Essig und 1 EL Olivenöl hinzufügen. Das Hähnchen am Rücken entlang aufschneiden, in die Form legen, alles gut durchmischen. Dann das Hähnchen mit der Brust nach oben auf das Backofengitter legen und auf der oberen Schiene einschieben. Die Form mit den Zwiebeln darunterstellen. Alles 1 Stunde braten, bis das Hähnchen goldbraun und gar ist.

Die Kartoffeln gründlich abbürsten, längs in dicke Spalten schneiden und mit 1 EL Öl, 1 Prise Salz und Pfeffer mischen. Die Kartoffelspalten nebeneinander auf ein Backblech legen und im Backofen unter die Zwiebeln schieben.

Nach 30 Minuten die Zwiebeln aus dem Ofen nehmen und das Hähnchen mit Garflüssigkeit bestreichen. Die Kartoffelspalten durchmischen und weitere 30 Minuten unter das Hähnchen stellen.

Die Chilis halbieren und entkernen. Die Hälfte der Knoblauchzehen aus der Schale drücken. Beides im Mixer mit den Zwiebeln und dem Garsud, der Hälfte der Minzeblätter und 1 EL Rotwein-Essig glatt pürieren. Eventuell 1 Schuss Wasser hinzufügen. Die Sauce abschmecken.

Das Hähnchen mit den restlichen Minzeblättern bestreuen und mit dem restlichen geröstetem Knoblauch, den Kartoffelspalten und der Piri-Piri-Sauce servieren.

Rezept: Jamie Oliver

Quelle: Jamie Oliver: 7 Mal anders