

Unser Rezept

Der Woche | 02

Peri Peri Chicken

afrikanisch würzige Sauce

Zutaten

1 Bio- Weidehähnchen
.
2 rote Zwiebeln
1 Knoblauchknolle
Olivenöl
scharfe Chilli
2 gegrillte Paprika
(Aus dem Glas oder selbst gegrillt)
2 Tomaten
2 Limetten
Koriander
Salz
Pfeffer
2 TL Paprikapulver
(geräuchert)
1 TL Zucker
.
Koriander

*Du kannst dein Peri Peri Chicken
je nach Bedarf mit scharfer Chilli würzen.*

Mut zum Messer -
Ein ganzes Hähnchen zu zerlegen
ist nicht schwer

Zubereitung

Den Backofen auf 180° vorheizen

Das steingrübler Bio- Weidehähnchen
selbst zerlegen und die Teile in einer Auflaufform
oder einem hohen Backofenblech verteilen.

Packe alle Zutaten in einen Mixer-
mixe Sie zu einer Sauce.

Lege dir etwas Koriander zur Seite,
um das Gericht später zu garnieren.

Begiesse das zerlegte
Hähnchen mit der würzigen Sauce,
reibe es sanft ein und schiebe
es in den Ofen.

Hier wird das Bio Weidehähnchen
bei bis zu 200° Grad gebraten
bis sich ein knusprige Kruste gebildet hat.

Rausholen, auf Reis mit Gemüse servieren
und geniessen ;)

*Gegrillte Paprika:
Ihr könnt die Paprika selbst auf der
Flamme eines Gasherdes oder idealer Weise
auf einem Holzkohlegrill grillen,
bis sie schwarz wird.
Einfach vorher mit Olivenöl einreiben
und später die schwarze Haut abziehen.*



STEINGRUBENHOF