

Chicken Piri Piri

Hähnchen

- 4 große Knusperpoulet, mit Haut und noch besser mit Knochen
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 6 Zweige Thymian

Salat

- 100 g Rucola
- 1/2 Zitrone

Kartoffeln

- 1 mittelgroße Kartoffel
- 2 Süßkartoffeln
- 1/2 Zitrone
- 1 frische rote Chili
- Ein Bündel von frischem Koriander
- 50 g Fetakäse

Piri Piri SAUCE

- 1/2 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1-2 Chilischoten
- 1 EL süßer Paprika geräuchert
- 1 Zitrone
- 2 EL Weißweinessig
- 1 EL Worcestershire-Sauce
- Ein Bündel von frischem Basilikum

Grundzutaten

- Olivenöl
- Natives Olivenöl extra

Hähnchen

Die Hähnchenschenkel mit der Hautseite nach unten auf ein Schneidebrett legen und das Fleisch einschneiden. Mit Olivenöl beträufeln und würzen, dann auf die Grillpfanne mit der Hautseite nach unten legen. Braten bis es golden ist unten, dann umdrehen.

Kartoffeln

Kartoffeln und Süßkartoffeln waschen, in der Schale längs halbieren. In einer großen Mikrowelle – sicheren Schüssel mit ½ Zitrone geben. Deckel mit Frischhaltefolie bedecken und in der Mikrowelle bei voller Leistung für 15 Minuten garen.

Hähnchen

PIRI-PIRI-SAUCE

Die Zwiebel schälen und grob hacken. Knoblauch schälen, Chili vom Stiel befreien. Schale beider Zitronen fein abreiben, den Saft von 1 Zitrone auspressen. Basilikum abbrausen und trockenschütteln. Die vorbereiteten Zutaten mit allen anderen Zutaten für die Sauce und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer im Standmixer glatt mixen.

Hähnchen

Die Paprikaschoten putzen, waschen und in breite Streifen schneiden. In die Grillpfanne geben. Die Hitze auf mittlere Stufe stellen: Paprika mehrmals wenden.

Hähnchen

Die Piri –Piri- Sauce in eine Kasserolle oder Auflaufform giessen, im die Schenkel gerade gut hineinpassen. Gebratene Paprikastreifen an den Seiten der Form verteilen. Hähnchenschenkel mit den abgebrausten Thymianzweige einlegen und in den mittleren Teil des Ofens schieben

Kartoffeln

Koriander abbrausen und trockenschütteln, einen kleinen Teil beiseitelegen. Chili vom Stiel befreien. Koriander und Chili auf einem Brett hacken, den Feta dazu bröckeln, weiterhacken und dabei vermischen.

Hähnchen

Die Törtchen aus dem Ofen nehmen. Die Hähnchenschenkel auf die obere Schiene verfrachten und in etwa 10 Minuten fertig garen.

Salat

Rucola in einer Schüssel mit nativem Olivenöl, je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer und dem Saft der ½ Zitrone anmachen. Zu Tisch bringen.

Kartoffeln

Wenn die Kartoffeln gar sind, den Saft der heißen Zitrone mit einer Küchenzange über den Kartoffeln ausdrücken; Zitronenhälfte wegwerfen. Die gehackte Koriandermischung dazugeben und durchmischen. Abschmecken, mit dem restliche Koriander garnieren und zu Tisch bringen.

Mein Fazit

Die Knusperpoulet wird noch intensiver wenn Sie die Poulets mit der Piri-Piri Sauce ein paar Stunden vorher marinieren dann brauchst einfach die doppelte Menge.

Piri Piri Sauce etwas zu wenig für alle. Denn sie ist super lecker und jeder wollte noch mehr. Hier lieber die doppelte Menge machen, dann hat jeder genug davon.

Kartoffeln ein sehr interessanter und abwechslungsreicher Geschmack. Die Mischung aus Koriander, Feta und dazu die 2 verschiedenen Sorten von Kartoffeln, einfach lecker.