



Piri Piri Hähnchen mit Kartoffel-Wedges & Coleslaw



Zutaten

Für die Piri Piri Hähnchenkeulen

1	weiße Zwiebel
1	rote Zwiebel
5	frische und verschiedenfarbige Chilischoten
1	große Knoblauchknolle
2 EL	Harissapaste
1 EL	Paprikapulver, geräuchert
4	Hähnchenschenkel
1 kg	festkochende Kartoffeln
1/2 Bund	frische Minze
4 EL	Rotweinessig
4 EL	Olivenöl
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Für den Krautsalat

1	Apfel
1	Möhre
1/4	kleiner Weißkohl
2 EL	Joghurt
1/2	Zitrone
1 EL	Olivenöl
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 60 Min. Backzeit

pro Portion: 4933 kJ, 1179 kcal, 70 g Kohlenhydrate, 65 g Eiweiß, 75 g Fett, 286 mg Cholesterin, 9 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

spicy

Zubereitung

Es wird mal wieder Zeit für einen portugiesischen Klassiker – und zwar Piri Piri Hähnchen! Wir haben scharfe Piri Piri Hähnchenschenkel nach portugiesischer Art zubereitet und zeigen dir, wie du es ganz einfach nachmachen kannst! Dafür wird eine würzige Piri Piri Marinade zubereitet. Außerdem wird das Piri Piri Hähnchen mit selbstgemachten Kartoffel-Wedges und Coleslaw serviert. Klingt richtig lecker, oder? Dann probiere es gerne mal aus. Hier geht's zum Rezept:

Step 1:

Im ersten Schritt den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Dann kannst du die Zwiebeln schälen, vierteln und die Chilis mit dem Messer mehrmals einstechen. Beides auf ein tiefes Backblech geben. Jetzt die Knoblauchknolle quer halbieren und zusammen mit Harissa, 2 EL Rotweinessig und 2 EL Olivenöl auf dem Blech verteilen. Nun legst du die Hähnchenschenkel auf das Blech. Alles gut durchmischen und das Huhn mit der Marinade einreiben. Für 30 Minuten in den Ofen stellen.

Step 2:

In dieser Zeit kannst du die Kartoffeln gründlich abbürsten und in Kartoffelspalten schneiden. Wenn das Gemüse eine schöne Röstfarbe angenommen hat, nimmst du es vom Blech, legst es auf einen Teller und stellst es beiseite. Die Hähnchenschenkel kommen nun auf ein Backofengitter. Jetzt gibst du die Kartoffelspalten mit einem Schuss Essig und Öl auf das Blech und bestreust sie mit Paprikapulver. Gut durchmischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gitter auf das Blech setzen und beides zurück in den Backofen schieben. Die Kartoffeln für ca. 30 Minuten backen. Das Huhn kannst du dagegen schon nach 15 Minuten rausholen.

Step 3:

Während der Backzeit kannst du die Chilis halbieren, entkernen und die Stiele entfernen. Dann die Knoblauchzehen aus der Schale drücken und zusammen mit den Zwiebeln, Chilis, ein paar Minzblättern, 1 EL Essig und einem Schluck Wasser in einen Mixer geben und pürieren. Jetzt die Piri Piri Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Step 4:

Für den Salat Apfel, Möhre und Weißkohl mit der Reibe fein reiben. Mit Joghurt, Zitronensaft und Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Hähnchen mit Minze garnieren und mit Kartoffelspalten, Sauce und Salat servieren.