Rezept

Hähnchenkeulen mit Harissa-Honig-Marinade

Ein Rezept von Hähnchenkeulen mit Harissa-Honig-Marinade, am 27.04.2024

Zutaten

8 EL	Olivenöl
je 1 EL	gemahlener Kreuzkümmel und Koriander
10	große Hähnchenkeulen (je ca. 250 g)
3 EL	flüssiger Honig
4	Knoblauchzehen
2 TL	Harissa (orientalische Chilipaste)
	Salz
	Backpapier für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

Zubereitung

1. 6 EL Olivenöl in eine große Schüssel geben. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Kreuzkümmel, Koriander und 1 TL Harissa unterrühren.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen, ein Blech mit Backpapier belegen. Hähnchenkeulen im Gelenk teilen, kalt abwaschen und trocken tupfen. Dann die Hähnchenteile salzen und in der Gewürzmischung wenden. Mit der Hautseite nach unten auf das Blech legen. Die Hähnchenkeulen im heißen Ofen ca. 15 Min. braten (Mitte, Umluft 180°).

3. Den Honig mit dem übrigen Öl und dem übrigen Harissa verrühren. Das Blech kurz herausnehmen, die Hähnchenteile wenden und gut mit der Honigmischung einpinseln. Zurück in den Ofen schieben und ca. 15 Min. weiterbraten. Ein weiteres Mal mit der Honigmischung einpinseln, die Grillfunktion zuschalten und die Hähnchenteile in ca. 5 Min. goldbraun übergrillen. Auf einer Platte anrichten und warm oder kalt servieren.