

Rezept

Chili-Hähnchen und Pommes vom Blech

Ein Rezept von Chili-Hähnchen und Pommes vom Blech, am 18.04.2025

Zutaten

2-3 große Hähnchenschenkel (à ca. 200 g)	4 EL Olivenöl
1 EL Limettensaft	1 TL Ahornsirup
je 1 kräftige Prise gemahlener Kreuzkümmel (Cumin) und Koriander	Salz
1 dicke Knoblauchzehe	schwarzer Pfeffer
500 g längliche festkochende Kartoffeln	2-3 getrocknete rote Chilischoten
	große ofenfeste Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Hähnchenschenkel waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und nach Belieben an den Gelenken durchschneiden.
2. Die Form oder ein Backblech mit 1-2 EL Öl bepinseln und die Hähnchenstücke mit der Haut nach oben darauflegen.
3. Den Limettensaft mit dem Ahornsirup, 1 EL Öl, Kreuzkümmel, Koriander, 1/2 TL Salz und Pfeffer verrühren. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Die Stiele von den Chilis abbrechen, die Kerne (besonders scharf) nach Belieben ausschütteln und entfernen. Die Schoten in einem Mörser zerstoßen oder fein zerkrümeln (Vorsicht, macht auch die Finger scharf – am besten mit Einweghandschuhen arbeiten!) und unterrühren. Die Hähnchenteile mit der Würzmischung bepinseln.
4. Die Kartoffeln schälen, längs halbieren und in Stäbchen schneiden. Diese neben die Hähnchenstücke streuen, mit Salz und Pfeffer würzen und das restliche Olivenöl darüberträufeln.
5. Hähnchenteile und Kartoffeln im heißen Backofen (Mitte) ca. 50 Min. garen. Das Fleisch ist gar, wenn beim Anstechen klarer Saft austritt; anderenfalls weitere ca. 10 Min. garen. Falls die Haut noch zu blass ist, die Temperatur auf 250° (Umluft 230°) erhöhen oder den Backofengrill dazuschalten und Hähnchen und Kartoffeln in 1-3 Min. knusprig braun werden lassen. Achtung: Die Hähnchenhaut verbrennt leicht! Wenn sie knusprig braun glänzt, das Blech sofort aus dem Ofen holen.
6. Chili-Hähnchen und Pommes in der Form servieren oder auf Tellern anrichten. Dazu schmecken Fladenbrot und Tomatensalat.