

Rezept

Mariniertes Hähnchen alla Diavola

Ein Rezept von Mariniertes Hähnchen alla Diavola, am 01.10.2023

Zutaten

2	kleine Brathähnchen (je ca. 1 kg)	je 4 Zweige Salbei, Rosmarin, Thymian und Oregano + Kräuterzweige zum Garnieren
	2-4 getrocknete Peperoncini	2 Knoblauchzehen
3 EL	Zitronensaft	Salz
	Pfeffer	6 EL Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 795 kcal

Zubereitung

1. Hähnchen kalt abspülen, trocken tupfen und jeweils durch Brust und Rücken so auseinanderschneiden, dass jede Hälfte einen Flügel und eine Keule hat.
2. Die Kräuter waschen, von je 4 Zweigen Blättchen abzupfen und fein hacken. Peperoncini im Mörser fein zerkrümeln. Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Zitronensaft mit Salz und Pfeffer verrühren. Kräuter, Peperoncini und Knoblauch mit dem Öl untermischen. Die Hähnchenhälften damit einreiben und mindestens 2 Std. kühl stellen.
3. Dann den Backofen auf 180° vorheizen. Die Hähnchen mit der fleischigen Seite nach oben nebeneinander in die Fettpfanne legen, mit den ganzen Kräuterzweigen garnieren und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 45 Min. backen. Dann den Backofengrill zuschalten und die Hähnchen noch einmal etwa 5 Min. garen, bis die Haut schön knusprig gebräunt ist. Mit Salat und Brot servieren.