Rezept

Marokkanisches Raclette Huhn

Ein Rezept von Marokkanisches Raclette Huhn, am 19.09.2025

Zutaten

500 g	Hähnchenbrustfilet (ohne Haut)
1 Bund	Koriandergrün
1 Zehe	Knoblauch
⅓ TL	Kurkumapulver
6 EL	Öl
	Pfeffer
1/2 Bund	Petersilie
1	große Zwiebel
1 TL	gemahlener Kreuzkümmel
2 EL	Zitronensaft
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Die Filets kalt abbrausen und trocken tupfen. Eventuell vorhandenes Fett sowie Sehnen entfernen und das Fleisch in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel längs halbieren und in dünne Streifen schneiden.

2. Den Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse in eine Schüssel drücken, mit den ⊠Gewürzen, Zitronensaft, Öl und 3 EL Wasser verrühren. Die Zwiebel und die Kräuter dazugeben und untermischen. Die Hähnchenscheiben unter die Marinade heben, zugedeckt im Kühlschrank ⊠4 Std. (oder über Nacht) durchziehen lassen.

3. Das Fleisch mit den Zwiebeln auf dem heißen Stein ca. 3 Min. braten, dabei ein- bis zweimal wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben Tomaten-Aprikosen-Chutney oder Gurken-Joghurt-Dip dazu servieren.