

Rezept

Spanisch-orientalisches Sherry-Hähnchen

Ein Rezept von Spanisch-orientalisches Sherry-Hähnchen, am 20.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 1 großes Hähnchen (Poularde, etwa 1,4 kg) | 4 Knoblauchzehen |
| 2 Schalotten | 1/4 l Sherry |
| 2 EL frisch gepresster Zitronensaft | 3 TL Ras-el-hanout (marokkanische Gewürzmischung) |
| 1 Prise Zimtpulver | je 1 TL gemahlener Koriander, rosenscharfes und edelsüßes Paprikapulver |
| Salz | Öl für den Rost |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 3-4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Das Hähnchen waschen und trocken tupfen, mit einer Geflügelschere und dem Messer in 8-10 Stücke teilen. Die Hähnchenteile in eine Schüssel legen.
2. Den Knoblauch und die Schalotten schälen und grob würfeln. Mit Sherry, Zitronensaft und allen Gewürzen gründlich mischen und salzen. Die Mischung über den Hähnchenstücken verteilen. Die Schüssel für mindestens 4 Stunden (oder über Nacht) in den Kühlschrank stellen. Währenddessen die Hähnchenteile am besten ab und zu umdrehen.
3. Dann die Hähnchenstücke aus der Marinade nehmen. Den Knoblauch und die Schalotten gründlich abstreifen, da beides sonst auf dem Grill verbrennt und das Fleisch bitter macht.
4. Den Rost einölen. Die Hähnchenstücke auf den Rost legen und bei mittlerer Hitze 20-30 Minuten grillen, dabei etwa alle 5 Minuten wenden. Die Bruststücke und der Rücken brauchen etwa 20 Minuten, die fleischigen Schenkel etwa 30 Minuten.