

Sumach Huhn

4 Personen 70 Minuten

ZUTATEN

4 - 5 große Hähnchenkeulen

3 - 4 EL Sumach*

1 TL Macis*

1 EL Pizza Blitz*

Saft von 1 Zitrone

4 - 6 EL Griechisches Olivenöl*

1 TL Knobi Genuss Salz*

1 TL Regenbogen Pfeffer*, a.d.Mühle

Zwiebel Basis:

3 - 4 große rote Zwiebeln, in feinen Streifen

1 EL Sumach*

20 g Pinienkerne

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Sumach, Macis, Pizza Blitz, Zitronensaft und Olivenöl in einer Schüssel gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Das Hähnchen gründlich mit der Marinade einreiben und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Die Zwiebeln in eine Auflaufform geben und gleichmäßig verteilen. Leicht mit Sumach, Salz und etwas Olivenöl würzen.

Das marinierte Hähnchen auf die Zwiebeln legen. Die Auflaufform mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) auf mittlerer Schiene ca. 30–40 Minuten garen. Die Alufolie entfernen und das Hähnchen weitere 15–20 Minuten backen, bis es gar ist und eine goldbraune, knusprige Oberfläche hat.

Kurz vor Ende der Garzeit die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Das fertige Hähnchen mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen und direkt servieren.

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz