Tabasco-Chili-Hühnchen

Ein feuriges Rezept für den Ofen: Tabasco-Chili-Hühnchen in delikater Marinade, hier mit einer Salatbeilage angerichtet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 13,8 h



Zutaten

1 kg	Hühner
1 EL	Knoblauch
2 EL	Butter
2 EL	Olivenöl
2 EL	Dijonsenf
2 TL	Worcestershiresauce
1 TL	Tabasco
1 TL	Chili
1 TL	Paprikapulver (scharfes)
1 Prise	Salz
160 ml	Hühnerbrühe
1 Stk.	Zwiebel
1 Prise	Paprikapulver (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Das Tabasco-Chili-Hühnchen schon am Vortag vorbereiten: Zuerst die Hühnchenteile kalt abwaschen und mit Küchenkrepp trockentupfen, dann in eine flache Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Einen kleinen Topf mit Olivenöl und Butter erhitzen. Zwiebelwürfel einige Minuten darin anrösten, dann den Knoblauch kurz mitbraten. Mit Worcestersauce ablöschen.

2. Tabasco, Senf, Salz und Paprikapulver mit einrühren. Einmal aufkochen lassen, dann vom

Herd nehmen. Die Marinade noch einmal abschmecken, anschließend über die Hähnchenteile gießen. Diese mehrfach in der Marinade wenden, damit sie rundum bedeckt sind. Abdecken und über Nacht ruhen lassen.

3. Am nächsten Tag den Herd auf 200 Grad einstellen. Die Hühnchenteile noch einmal in der Marinade wenden, dann in eine große Auflaufform legen. Die Hühnerbrühe darüber gießen. Auf mittlere Schiene in den Ofen schieben und das Fleisch 60 Minuten lang braten lassen. Dabei mehrmals wenden. Vor dem Servieren mit Paprikapulver bestreuen.

Tipp

Als Beilage zum Tabasco-Chili-Hühnchen darf ein frischer Salat nicht fehlen. Weitere empfehlenswerte Beilagen: Pommes frites, Grillkartoffeln, frisches oder geröstetes Weißbrot, Kartoffelsalat.