



Marinierte Hähnchen im Backofen

Fırında Terbiyeli Tavuk



1 kg Hähnchenfleisch (Filet)
3 Spitzpaprika
1 mittelgroße Zwiebel
2 mittelgroße Tomaten
3 Knoblauchzehen
1 Espressotasse Sonnenblumenöl
2 KL Salz
1 KL Pfeffer
1 KL geschrotete Chili
1 KL Thymian
1 KL Curry

- # Hähnchenfleisch klein Würfeln und in eine tiefe Schale geben.
- # Öl, lange dünn geschnittene Zwiebel, fein gehackte Knoblauch, Pfeffer, rote geschrotete Chili, Thymian, Curry und Salz hinzugeben.
- # Die Zutaten gut zusammenmischen und danach ein wenig grob geschnittene Spitzpaprika hinzugeben und zusammen mischen.
- # Diese Mischung im unteren Fach des Kühlschranks mind. 2 Stunden ruhen lassen (Bei Zubereitung in der Nacht zuvor erhält man einen volleren Geschmack).
- # Marinierte Hähnchen nach der Ruhezeit aus dem Kühlschrank nehmen und geschälte und in Würfel geschnittene Tomaten hinzugeben. Diese Mischung in eine Backform geben und eben streichen.
- # Den Herd auf 210 Grad stellen und marinierte Hähnchen in den Backofen geben und rosarot braten (30-35 Minuten).
- # Den Backofen ausschalten und 5 Minuten im Backofen ruhen lassen.
- # Warm servieren.

Tipp: Der Grund warum die Tomaten kurz vor dem kochen hinzugegeben wird ist, damit sie ihre Farbe und ihre Form wahren kann.