

Halbes Hähnchen mit Pommes frites und Tomaten-Ketchup

Für zwei Personen

Für das Hähnchen:

2 halbe Hähnchen à 400 g	2 TL Paprikapulver rosenscharf	2 TL rotes Currypulver
1 TL gelbes Currypulver	50 ml Olivenöl	1 TL Salz

Pfeffer

Für den Ketchup:

1 kleiner Apfel	1 kleine Zwiebel	125 g Tomatenmark
1 Msp. Zimt	1/2 TL Currypulver	1 TL Honig
1 TL Zucker	1/2 TL Salz	

Für die Pommes frites:

5 große festk. Kartoffeln	50 ml Sonnenblumenöl	1 TL. Paprikapulver rosenscharf
---------------------------	----------------------	---------------------------------

1 Prise Meersalz

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für das Hähnchen Paprikapulver, rotes und gelbes Currypulver, Pfeffer und Salz mit dem Olivenöl verrühren und das Hähnchen gründlich von innen und außen damit marinieren.

Danach das Hähnchen mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech geben und 25 bis 30 min auf der untersten Schiene im Backofen backen. Anschließend fünf Minuten in die heiße Fritteuse geben, damit das Hähnchen noch knuspriger und zarter wird.

Für den Ketchup Apfel und Zwiebel klein schneiden und in wenig Wasser fünf bis zehn Minuten kochen. Danach mit Tomatenmark, Zimt, Currypulver und Salz pürieren. Zum Schluss mit etwas Honig oder Zucker abschmecken.

Für die Pommes Marinade aus Sonnenblumenöl, Paprikapulver und Meersalz herstellen.

Kartoffeln schälen, in Stifte schneiden und bei 160 Grad Umluft in den Ofen geben.

Halbes Hähnchen mit Pommes frites und Ketchup auf Tellern anrichten und servieren.

Josef Hassing am 27. Dezember 2016