

# Teriyaki-Curry-Hähnchen

## Für 2 Personen:

1/2 Maishähnchen ca. 800g    2 EL Currypulver    150 ml Teriyaki-Sauce  
1 Msp. Salz                      1 Msp. Pfeffer            500 ml Weißwein  
2+2 EL Rapsöl

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Das Maishähnchen mit Salz, Pfeffer und Currypulver würzen, mit Öl beträufeln und die Gewürze leicht einmassieren. Das Maishähnchen in einer heißen Pfanne mit Rapsöl auf der Hautseite kräftig anbraten.

Anschließend umdrehen und den Bratensatz mit Weißwein ablöschen. Das Hähnchen mit der Pfanne für 50 Minuten in den Ofen geben. Den Ofen auf Grill Funktion umstellen, die Teriyakisauce in einem Topf mit etwas Wasser verdünnen und das Hähnchen großzügig damit einpinseln. Das Hähnchen für weitere 6-7 Minuten in den Ofen geben damit die Teriyakisauce karamellisiert.

Steffen Henssler am 25. Mai 2021