

Piri-Piri-Huhn

Für 4 Personen

1 Stange Lauch	2 Möhren	5 Tomaten
4-6 Knoblauchzehen	2-4 Piri-Piri-Schoten	5 Lorbeerblätter
1 Dose schwarze Bohnen	1 Maishühnchen	Salz
Paprikapulver	1-2 El Rotweinessig	5 Stiele Thymian
200 ml Weißwein	3 El Butter	

Lauch halbieren und gründlich waschen, Möhren schälen. Beides in 2 cm große Stücke schneiden. Tomaten in grobe Stücke schneiden. Alles zusammen mit Knoblauch, Piri-Piri-Schoten und Lorbeerblättern in einen flachen Bräter (oder eine große Auflaufform) geben. Bohnen in einem Sieb abspülen und abtropfen lassen. Auf dem Gemüse verteilen. Das Huhn in acht Teile schneiden (Keulen im Gelenk teilen, Flügel, Brust mit Knochen in 3 Teile schneiden). In eine große Schüssel geben und mit Salz, Paprikapulver und Essig würzen. Alles gut durchmischen und die Hühnchenteile mit der Hautseite nach oben auf die Bohnen legen. Thymian und Weißwein zum Hühnchen geben. Butter darüber verteilen. Im heißen Ofen bei 180 Grad auf dem Rost im unteren Drittel 45 bis 60 Minuten garen (Umluft nicht empfehlenswert).

Tim Mälzer am 20. 11. 2010