

Hähnchen mit Koriander

Für das Hähnchen:

- 1 Hähnchen von 1 1/2 kg
- 4 große Hähnchenkeulen
- 1 EL Agavensirup oder Honig
- 1 EL Limettensaft
- Zesten von 1/2 Limette

Für die Marinade:

- 1 1/2 TL Salz
- 1 TL geschroteter Pfeffer
- 4 Knoblauchzehen, geschält
- 2 EL Limettensaft
- 1 EL Öl
- 2 TL gemahlener Koriander
- 2 EL fein gehacktes Koriandergrün



(1) Das Hähnchen innen und außen kalt waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in vier etwa gleich große Stücke teilen.

(2) Sämtliche Zutaten für die Marinade in einer flachen Form oder in einer Schüssel miteinander verrühren. Die Hähnchenteile einlegen, in der Marinade wenden und zugedeckt mindestens vier Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

(3) Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Hähnchenteile aus der Marinade nehmen, in eine ofenfeste Form legen und etwa 30 Minuten im Ofen braten.

(4) In der Zwischenzeit den Agavensirup mit dem Limettensaft verrühren. Die Hähnchenteile aus dem Ofen nehmen und den Backofengrill vorheizen. Die Hähnchenstücke mit der Agaven-Limetten-Mischung bestreichen und etwa vier Minuten grillen. Anschließend herausnehmen, das Fleisch mit den Limettenzesten bestreuen und für eine Minute unter den heißen Grill stellen.

(5) Das Koriander-Hähnchen aus dem Ofen nehmen, in Schalen oder auf Tellern anrichten, mit ein paar Blättchen Koriandergrün garnieren und nach Belieben mit knusprig frischem Baguette servieren.

**Unsere AIDA Rezepte der
Woche finden Sie
unter www.aida.de/rezepttipp**