



Orientalische Hähnchenkeulen auf Ofenkartoffeln - 4 Personen, 1 1/2 Stunden

1

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2

Für die Gewürzbutter 80 g braune Butter in einem kleinen Topf zerlassen und vom Herd nehmen. Kreuzkümmel mit Koriander, schwarzem Pfeffer, Kardamom und Zimt in eine Gewürzmühle füllen und alles grob in die Butter mahlen. Ingwer, Orangenschale, Kurkuma, Paprika- und Chilipulver unterrühren und die Butter mit Salz würzen.

3

Die Kartoffeln mit der Schale in 1 1/2 bis 2 cm große Stücke schneiden und in eine große Schüssel geben. Das Olivenöl hinzufügen, die Kartoffeln mit Salz würzen und alles gut vermischen. Die Kartoffeln auf dem Backblech verteilen.

4

Die Hähnchenkeulen mit der restlichen braunen Butter bestreichen und leicht mit Salz würzen. Die Keulen auf die Kartoffeln legen und im Ofen auf der mittleren Schiene 50-60 Minuten garen.

ZUTATEN

- 100 g braune Butter
- 1 TL ganzer Kreuzkümmel
- 1 TL Korianderkörner
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1/2 TL Kardamomsamen
- 1/2 TL geschroteter Zimt
- 1 TL gehackter Ingwer
- 1 TL Orangenabrieb
- 1/2 TL gemahlene Kurkuma
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1/2 TL Chilipulver
- Salz
- 700 g festkochende kleine Kartoffeln
- 3 EL Olivenöl
- 4 Stück Hähnchenkeulen (a 200 g)
- 2 Zehen Knoblauch, in dünnen Scheiben
- 4 Scheiben Ingwer
- 4 Streifen Zitronenschale

5

Die Hähnchenkeulen nach 40-45 Minuten Garzeit mit der Gewürzbutter bestreichen. Knoblauch mit dem Ingwer, der Zitronenschale und den Curryblättern unter die Kartoffeln mischen und weitergaren. Am Ende der Garzeit die ganzen Gewürze entfernen und die Kartoffeln mit 1 Prise Chiliflocken würzen.

- 4-5 Stück Curryblätter
- Chiliflocken



REZEPT - OFENTOMATENSAUCE