Teufelshähnchen
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 mittelgroße Poularden (frisch), 200 ml Olivenöl, 2 Zitrone, 8 Salbeiblätter, 4 Piri-Piri Schoten, 1 Prise schw. Pfeffer, 1 Prise Salz.

Die Vorbereitungen:

Zitrone pressen, die Piri-Piri Schoten aufschneiden und entkernen, so dass nur noch die Schale verbleibt. Diese in sehr kleine Stückchen aufschneiden und in eine Marinade aus Olivenöl, Zitronensaft, einer Prise Salz, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und kleingezupften Salbeiblättern geben. (Achtung: Nach Bearbeitung der Piri-Piri Schote die Hände waschen.) Die Marinade am Besten mit einem Pürierstab aufschlagen.Die Poularde waschen, trocken tupfen und entlang des Brustbeines aufschneiden und den ganzen Vogel mit der Innenseite nach unten platt drücken.Eine für die Größe der plattgedrückten Poularde angemessene Schale aus Alufolie formen und ein Drittel der Marinade auf der Fläche verteilen. Die Poularde hineinlegen und die restliche Marinade darüber gießen. Die Poularde dicht mit Alufolie bedecken und ca. 2 Stunden kühl marinieren.

Die Zubereitung:

Die Bedeckung der Alufolie entfernen und die Schale mit dem Hähnchen auf ein Backblech setzen. Auf mittlerer Schiene bei Ober- Unterhitze ca. 60 Minuten backen. Währenddessen 3-4-mal mit der Marinade begießen.

Zum Servieren die Poularde auf eine ausreichend große, gut vorgewärmte Schale geben und mit der Marinade begießen.

Ideale Beilagen:

Weißbrot und kräftiger italienischer Wein weiß oder rot, wobei die Qualität nicht allzuhoch sein muß.