



Frango Piri Piri



Kochzeit
ca. 2 Stunden



Portionen
6

Zutaten

- 3** ganze Bio-Hähnchen
- 6** Knoblauchzehen
- 4** EL Piri-Piri-Gewürz
- 3** TL Pimentón (geräuchertes Paprikapulver)
- 2** Bio-Zitronen
- 6** EL Olivenöl
- Salz

Anweisung

- 1 Das Hähnchen gründlich waschen und trocken tupfen.
- 2 Schenkel mit einem scharfen Messer einritzen.
- 3 Knoblauch abziehen, durchpressen und mit Piri-Piri, Pimentón, fein abgeriebener Schale von 2 Zitronen und Olivenöl mischen.
- 4 Hähnchen aufschneiden, flach hinlegen und von allen Seiten mit der Marinade einreiben, mind. 2 Stunden (am besten über Nacht) im Kühlschrank marinieren.
- 5 Etwa 2 Stunden vor dem Essen Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze heizen.
- 6 Hähnchen salzen, auf den Rost legen und auf mittlerer Schiene (mit Fettpfanne oder großer Auflaufform darunter) im Ofen ca. 1 ½ Stunden backen. Dabei regelmäßig wenden und mit der aufgefangenen Marinade bestreichen.

- 7 Hähnchen aus dem Ofen nehmen und circa 10 Minuten ruhen lassen.
- 8 Die übrige Zitrone vierteln, etwas Saft auspressen. Das Hähnchen damit beträufeln und mit den Zitronenvierteln anrichten.