

Jamie Oliver | Chicken Tikka - Brathähnchen

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Hähnchen ca. 1,2 kg
- 800 g Kartoffeln
- 1 kleiner Blumenkohl
- 1 Bund Koriandergrün ca. 30 g
- 2 EL Tikka-Currypaste
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Rotwein-Essig
- Meersalz
- Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Kartoffeln gründlich abbürsten und in 3 cm große Stücke schneiden. Blumenkohl von Strunk und harten Außenblättern befreien. Röschen und zarte Blätter in der gleichen Größe wie die Kartoffeln schneiden. Korianderstiele klein schneiden, Blätter in Eiswasser legen. Das Gemüse in einer ofenfesten Form (30x40 cm) verteilen. Mit etwas Meersalz und Pfeffer würzen, mit dem Olivenöl und Essig beträufeln

Das Hähnchen in die Form geben und von allen Seiten sorgfältig mit Tikka-Paste einreiben. Dann das Hähnchen auf das Ofengitter legen. Das Gemüse in der Form gründlich durchmischen und genau unter das Hähnchen im Backofen stellen, damit der Bratensaft in die Form abtropfen kann.

Alles 1 Stunde braten, bis Fleisch und Gemüse goldbraun und durchgegart sind. Nach der Hälfte der Zeit das Gemüse wenden. Für die letzten 5 Minuten das Hähnchen direkt auf das Gemüsebett setzen.

Vor dem Servieren in der Form mit den abgetropften Korianderblättern garnieren.

Rezept: Jamie Oliver

Quelle: Jamies 5-Zutaten-Küche