

Jamie Oliver | Paprika-Hähnchen-Jalfrezi

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Hähnchen Oberschenkel mit Haut und Knochen
- 3 rote Paprikaschoten
- 2 frische grüne Chilischoten
- 8 Knoblauchzehen
- 8 frische Lorbeerblätter
- 1 gehäufte EL Jalfrezi-Curry-Paste
- 2 EL Zwiebel-Konfitüre
- 4 EL Joghurt
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Rotwein-Essig
- Meersalz
- Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Einen Bräter bei mittlerer Temperatur auf dem Herd erhitzen.

Die Hähnchenkeulen mit 1 Prise Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen. Dann mit der Hautseite nach unten mit 1 EL Olivenöl in den Bräter legen. Die Knoblauchzehen schälen, die Chilis längs halbieren und entkernen und beides in der Form verteilen. Die Paprikaschoten vierteln, entkernen und ebenfalls mit in den Bräter geben.

Die Hähnchenschenkel wenden, sobald sie gebräunt sind.

Lorbeerblätter, Curry-Paste und Zwiebel-Konfitüre in den Bräter geben und die Fleischstücke darin herumschieben, bis sie rundum damit überzogen sind. Das Ganze auf dem Herd 5 Minuten brutzeln lassen. Dann mit 2 EL Rotwein-Essig ablöschen und den Bräter für ca. 45 Minuten in den Backofen stellen, bis das Fleisch vom Knochen fällt.

Einen Teil der weichen Knoblauchzehen im Bratensatz zerdrücken. Vor dem Servieren Joghurt in den Bräter klecksen.

Rezept: Jamie Oliver

Quelle: Jamie Oliver: 7 Mal anders