

Backhähnchen aus dem Ofen



Für die Marinade:

8 Hähnchenteile, 4 Schenkel, in Ober- Unterkeule getrennt
375 ml Buttermilch
80 ml Olivenöl
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 EL Tabasco-Sauce
2 EL Dijonsexf
1 TL Salz

Für die Mehl-Würzmischung:

250 g Mehl
1 TL Fenchelsamen, gemörsernt
1 TL Zwiebelpulver, gestrichen
1 EL Paprikapulver
1 TL Cayennepfeffer
1 TL Salz
1 TL schwarzen Pfeffer, gestrichen

weitere Zutaten:

4 Eier, verquirlt
Pflanzenöl zum Bestreichen
8 Zitronenspalten

Würzsauce:

6 EL Butter
2 EL Honig
2-3 TL Cayennepfeffer
1/2 TL süßes Paprikapulver
1/2 TL geräuchertes Paprikapulver
1/2 TL Knoblauchpulver
2-3 Spritzer Limetten- oder Zitronensaft
1 Prise getrockneten Chiliflocken aus der Mühle, bei Bedarf Salz

Die Zutaten für die Marinade verrühren und in einen großen Frischhaltebeutel geben. Die Hähnchenteile zufügen und das Hähnchen über Nacht marinieren.

Am nächsten Tag den Backofen auf 200° C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Mehl-Würzmischung in einer großen Schüssel vorbereiten.

Die Hähnchenteile aus der Marinade nehmen, ein bisschen abtropfen lassen und dann zunächst durch die verquirlten Eier ziehen und dann gründlich durch die Mehl-Würzmischung wälzen. Dabei die Mehlmischung ruhig feste andrücken.

Überschüssiges Mehl danach abschütteln und die Hähnchenteile auf das Backblech legen (die Oberkeulen zunächst mit der Unterseite nach oben legen). Für 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen, dann kurz aus dem Ofen nehmen und mit Pflanzenöl bepinseln.

Die Hähnchenteile wieder zurück in den Ofen geben und weitere 20 Minuten backen, danach wenden (erneut mit Öl bestreichen) und noch einmal 15-20 Minuten backen, bis sie eine schöne goldbraune Kruste bekommen haben.

herausnehmen und bei Bedarf mit der Würzsauce am Tisch servieren. Die Würzsauce erst unmittelbar vor dem Essen über das Hähnchen geben, damit die Panade nicht aufweicht. Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen, vom Herd nehmen und die restlichen Zutaten unterrühren. Mit Limettensaft abschmecken.