

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer aus der
Mitkoch-Show, immer sonntags
von 9-13 Uhr.

Zitronen-Chili-Hähnchen

| | |
|---|-------------------------------|
| Zutaten für 4 Personen: | |
| 1 Poularde | 2 Bio-Zitrone |
| 1 Bund Thymian, 1 Bund Oregano | 100 ml Olivenöl |
| 4 Knoblauchzehen | Zitronenspalten zum Garnieren |
| 2 getrocknete Chilischoten, Pfeffer, Salz | |

Zubereitung:

Poularde in 8 Stücke zerteilen.

Knoblauch und Chilischoten fein hacken.

Olivenöl, Zitronensaft einer Zitrone, Knoblauch, Salz und Chilischoten verrühren.

Poularden Teile damit einige Stunden marinieren.

Zitronenscheiben und Poularden Teile mit Marinade in einen Bräter geben.

Bei 180° eine gute Stunde backen. Dazu schmeckt Brot.