

Kokos-Zitronen-Huhn

Für 4 Portionen:



2 Hähnchenkeulen
1 Hähnchenbrust (möglichst mit Haut)
Pfeffersalz Flor del Delta con pimientos (www.deli-kontor.de)
3 Tomaten
1 Bio-Zitrone (nicht die kleinste!)
1 frische Knobiknolle, waagrecht halbiert
350 ml Geflügelfond
500 ml Kokosmilch (Aroy-D)
1-2 EL **Grünes Curry** Martina's deli (www.deli-kontor.de)
Kokosöl zum Braten

Die Hähnchenkeulen mit einem scharfen Messer am Gelenk in zwei Teile teilen. Die Brust in zwei Einzelbrüste teilen und diese dann schräg halbieren. Die nun fast gleich großen Hähnchenteile mit Pfeffersalz einreiben.

Die Zitrone heiß abwaschen und in 4 Scheiben schneiden. Die Tomaten waagrecht halbieren. Den Ofen auf 210 °C vorheizen.

Das Kokosöl in einem Bräter erhitzen und die Hähnchenteile, Zitronenscheiben und Knobihälften darin bei starker Hitze anbraten. Dann herausnehmen und die Tomatenhälften kurz auf der Schnittseite anbraten. Ebenfalls herausnehmen. Falls noch viel Öl im Bräter verblieben ist, dieses abgießen.

Geflügelfond und Kokosmilch in den Bräter geben, mit Grünem Curry, den Knobihälften und etwas Pfeffersalz aufkochen. Dann die Hähnchenteile mit der Hautseite nach oben in die Flüssigkeit setzen und offen im Ofen für 30 Minuten garen. Nach 20 Minuten die Zitronenscheiben und Tomatenhälften dazugeben.

Dazu passt Basmati Reis.

Tipps:

Wer nicht vor dem Zerteilen eines rohen Hähnchens zurückschreckt, kann natürlich bestens einen ganzen Vogel nehmen.

Wenn man das Gericht für mehrere Personen zubereitet, bitte die Flüssigkeitsmenge nicht einfach im gleichen Maß erhöhen, sonst wird es evt. zu flüssig. Lieber später noch etwas Fond zugießen.