

Hähnchen in Tee-Marinade

Zutaten für 4 Personen:

1 EL grüner Tee
1 Limette
4 Hähnchenkeulen (ca. 900 g)
20 g Butterschmalz
250 g Basmatireis
1 Bund Lauchzwiebeln
1 Chilischote
1/2 Bund Zitronenmelisse
Salz
frisch gemahlener Pfeffer



Zubereitung:

Tee mit 500 ml kochendem Wasser aufgießen und zugedeckt 3 Minuten ziehen lassen. Dann durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. Die Limette heiß abwaschen, trocken tupfen, in dünne Scheiben schneiden und zum Tee geben. Hähnchenkeulen waschen und abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Butterschmalz erhitzen. Die Hähnchenkeulen darin kräftig anbraten. Mit der Marinade ablöschen und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten schmoren lassen. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Reis nach Packungsangabe zubereiten. Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Stücke schneiden. Die Chilischote waschen, trocken tupfen, entkernen und fein hacken. Beides unter die Hähnchenkeulen mischen und weitere 15 Minuten köcheln lassen. Melisseblätter von den Stielen zupfen, waschen, trocken tupfen und hacken. Hähnchenkeulen mit Soße und Reis anrichten. Zitronenmelisse darüberstreuen.

Zubereitungszeit: ca. 60 Min.