Piri-Piri-Hühnchen
Frango Piri Piri

Piri-Piri-Hühnchen ist in vielerlei Hinsicht ein Beweis für die lange Geschichte der Migration. Nachdem portugiesische Siedler in Afrika Chilis aus Amerika mitgebracht hatten, stellten sie fest, dass die Paprika in ihrer neuen Heimat blühten und schnell zu einer kulinarischen Hauptstütze in Ländern wie Mosambik und Kap Verde wurden. Obwohl unzählige Meere und Grenzen überschritten wurden, um von Amerika nach Afrika zu gelangen, hat das Piri-Piri-Huhn erst in relativ jüngerer Geschichte seinen Status in der portugiesischen Ernährung, insbesondere an der Algarve, gefestigt.

Für die Herstellung von Piri-Piri-Sauce sind die kleinen Malaguetas die normale Wahl. Die Malagueta ist eine der beliebtesten Chilis in Brasilien und wird auch in Portugal und Mosambik häufig verwendet.

Herkunft: Portugal
Kategorie: Hauptspeisen, Grillrezepte

Marinieren / Einlegen: 12 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 50 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
1 Hühnchen ganz und küchenfertig
60 g Paprika eingelegt und gegrillt
5 Chili Malagueta getrocknet
5 Zehen(n) Knoblauch
1 Zwiebel(n)
100 ml Olivenöl
2 TL Oregano gerebelt
2 TL Paprikapulver
1 TL Zucker
2 TL Meersalz
½ Zitrone(n)

Vorbereitung
Die getrockneten Chilischoten in einem Mörser oder einer Gewürzmühle fein zerkleinern. Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und grob hacken, die halbe Zitrone auspressen. Alle Zutaten für die Piri Piri Marinade in einen Mixer gegeben und zu einer glatten Paste verarbeiten.
Das Hähnchen mit einer Geflügelschere an der Rückseite längs aufschneiden, so dass es sich aufklappen und flachdrücken lässt. Dabei ggf. das Rückgrat entfernen.
Die Gewürzpaste aus dem Mixer in einen großen Gefrierbeutel geben, das Hähnchen hineingeben und den Beutel gut verschließen. Nun kann die Gewürzpaste gleichmäßig und vollständig in das Hähnchen einmassiert werden. Das Hähnchen mindestens 3 Stunden, besser über Nacht in der Marinade ziehen lassen.

Zubereitung

© 2024 coquina.de

Einen Grill oder Backofen auf 190°C vorheizen. Sobald die Temperatur erreicht ist, wird das Hähnchen aufgeklappt bei indirekter Hitze bis zu einer Kerntemperatur von ca. 80°C gegrillt.
Die Garzeit sollte etwa 50 Minuten betragen und mit einem Grillthermometer überwacht werden.
Wenn das Piri Piri Hähnchen eine Kerntemperatur von 80°C erreicht hat, ist es noch schön saftig und voller Geschmack.