MEIN GENUSS



Hähnchen Schawarma



It’s a match!

Orientalischer Traum! Das Schawarma Gewürz verleiht deinen Gerichten israelisches Flair.

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Zuerst die Hähnchenschenkel kalt abwaschen und trocken tupfen. Mit einem scharfen Messer den Knochen aus dem Fleisch lösen. Nach eigenem Gusto Haut entfernen oder dran lassen. Nun das ausgelöste Fleisch in grobe Stücke schneiden.
2. Für die Marinade im nächsten Schritt das **Olivenöl** mit **Paprikapulver**, **Currypulver scharf** und der **marokkanischen Gewürzmischung Schawarma** mischen. Das Fleisch in die Marinade geben und **mindestens 4 Stunden**, noch besser über Nacht, im Kühlschrank marinieren.
3. Für die Zubereitung die Zwiebel schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Nun in einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Dazu kannst du etwas von der Marinade verwenden. Darin die Zwiebel bei mittlerer Hitze leicht glasig dünsten. Anschließend das Fleisch und einen Teil der Marinade hinzugeben. Langsam garen lassen.
4. Sind alle Stücke durchgebraten, die Hitze hochstellen und alles noch einmal leicht knusprig braten. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alternativ dazu ist eine Zubereitung im Ofen möglich. Diese empfiehlt sich vor allem für größere Mengen: Den Ofen auf *180 Grad Ober-/Unterhitze* vorheizen. Auf einem Blech oder in einer Auflaufform das Fleisch gleichmäßig verteilen und für **45 Minuten** backen.
5. Kurz vor Garende die Zwiebel in einer Pfanne goldgelb anbraten. Anschließend das Fleisch hinzugeben und alles noch einmal knusprig braten. Mit Pita-Brot oder in einem Wrap und einem Salat aus Tomaten und Gurken servieren.

Zutaten

4 Hähnchenschenkel à 250 bis 300 g
2 Zwiebeln
Salz
Pfeffer

Marinade Schawarma
200 ml Olivenöl
2 TL Paprikapulver, edelsüß
2 TL Currypulver, scharf
2 TL Schawarma

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 20.05.2027.