

Hier und heute



Hähnchen Marbella mit Oliven, getrockneten Pflaumen und Kapern

Julia Floß interpretiert einen Küchenklassiker, eines ihrer absoluten Lieblingsrezepte: Hähnchen Marbella mit Oliven und Pflaumen.

Das Rezept

von Julia Floß für vier Portionen

Die Zutaten

- 4 Hähnchenkeulen mit Haut
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Bund frischer Oregano
- 2 EL Rotweinessig
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Kapern mit Salzlake
- 100 g grüne Oliven
- 150 g getrocknete Pflaumen (Backpflaumen)
- 2 Lorbeerblätter
- 120 ml Weißwein
- 1 EL Honig oder Dattelsirup

Zubereitung

Die Hähnchenkeulen abtupfen, die Haut einritzen und Keulen in eine ofenfeste Form legen. Knoblauch schälen und fein hacken. Oregano zupfen und einen Esslöffel für die Garnitur beiseitelegen. Alle Zutaten bis auf den Weißwein und den Honig zu den Hähnchenkeulen geben. Gründlich mischen, abdecken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Weißwein und Honig verrühren und über die Hähnchenhaut gießen. Die Auflaufform für circa 50 Minuten in den Ofen schieben. Währenddessen zwei- bis dreimal mit dem Bratensaft übergießen. Wenn die Keulen goldbraun und durchgegart sind, die Form aus dem Ofen nehmen. Die Keulen mit dem restlichen Oregano bestreuen und servieren. Dazu passt frisches Baguette.