

21. Mai - Juchuuu mir san in Jerichoo

Schneller Jericho-Broiler ODER AUCH: A Jüdischs Rohrhendl, halt :-)

1	Salz
1	Zimtpulver oder ein Stück Zimtrinde
2	Chilis, getrocknet
2	Kurkuma
1EL	Kreuzkümmel
50ml	Olivenöl
1Stück	Hähnchn (TK oder frisch)

Tuberuiting:

Backofen auf 200°C vorheizen.

Olivenöl mit allen Gewürzlingen mischen und et Hähnche damit von allen Seiten voll gut einreiben ey.

Den Flattermann in einen Bräter geben, dat Jewürzöl dazu gießen, evtl. noch die Zimtrinde beifügen.

Etwa eine Stunde im Rohr braten.

Dazu passt Erdnussbuttersauce, frisches Weißbrot (Türkenbrot), Blattsalat

Das Hendl muss nicht für 4 Personen reichen, auch 2 Leute werden davon satt.....