



## RS Hähnchenschenkel mit Ananasmojo

dazu Süßkartoffelpüree und Tomatensalsa



ca. 40min



2 Portionen

Willst du mal etwas ganz Besonderes kochen und kulinarisch zu fremden Ufern aufbrechen? Dann solltest du dich an unsere saftigen Hähnchenschenkel halten: Koriander, Chili, Limette und Ananas dürfen bei der Bratparty im Ofen dabei sein – ein wahrhaft fröhliches Völkchen an duftig-würzigen Gesellen. Dazu servierst du ein feines Süßkartoffelpüree und eine fruchtig-raffinierte Tomatensalsa. Die Karibik ist plötzlich ganz nah ...



## Was du von uns bekommst

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Jalapeño-Chilischote
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Dose Ananas
- 10g Koriander
- 2 Hähnchenschenkel
- 2 Süßkartoffeln
- 1 Tomate

## Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter <sup>1</sup>
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- kleiner Topf
- kleiner Topf mit Deckel
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Kartoffelstampfer
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Kochtipp

Die übrige Ananas z. B. für einen Obstsalat verwenden.

### Allergene

Milch (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 753kcal, Fett 45.0g, Kohlenhydrate 48.4g, Eiweiß 38.0g



### 1. Mojo vorbereiten

Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen. Die **Chilischote** längs halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen.



### 2. Mojo zubereiten

Die **½ der Ananas** in ein Sieb abgießen, dabei den **Saft** auffangen. Ca. **¾ der abgetropften Ananasstücke**, den **Knoblauch**, die **½ der Chilischote oder mehr** und **¾ des Korianders** mit dem **Limettensaft und -abrieb**, **3EL Ananassaft**, 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz in einem hohen Gefäß pürieren. Die **Mojo** mit Salz abschmecken.



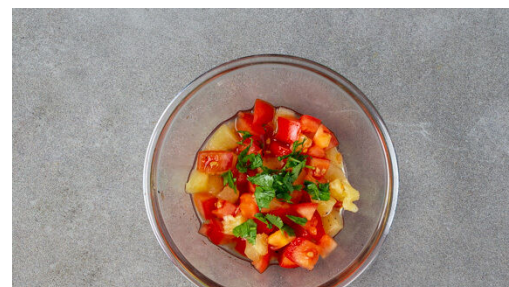
### 3. Hähnchen backen

Die **Hähnchenschenkel** trocken tupfen und die Haut 2-3-mal leicht einritzen. In eine Auflaufform legen und rundherum mit je ½TL Salz und Pfeffer würzen. Ca. **¾ der Mojo** auf dem **Fleisch** verteilen, dann im Ofen 30-35Min. backen, bis das **Fleisch** gar ist. Etwa 10Min. vor Ende der Garzeit die **restliche Mojo** auf dem **Fleisch** verteilen und ausgetretenen Bratensaft darüberschöpfen.



### 4. Süßkartoffel kochen

Inzwischen in einem kleinen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Süßkartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Süßkartoffeln** schälen, in kleine Würfel schneiden und in 10-12Min. weich kochen. Dann in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und mit 1EL Butter oder Olivenöl zu einem **Püree** stampfen. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



### 5. Salsa zubereiten

Die **Tomate** grob würfeln. Den **übrigen Koriander samt Stängeln** fein schneiden. Die **Tomatenwürfel** und den **Koriander** mit der **restlichen abgetropften Ananas** und **3EL Ananassaft** vermengen und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



### 6. Anrichten und servieren

Die **Hähnchenschenkel** mit dem **Süßkartoffelpüree** und der **Salsa** anrichten und servieren.