

HAUPTGERICHTE

Chicken Suya aus dem Ofen



VORBEREITUNG
15 Min.

KOCHEN
40 Min.

GESAMT
55 Min.

MENGE
4 Portionen

Suya-Gewürz schmeckt nicht nur auf Rindfleisch. Auf Hähnchenschenkeln aus dem Ofen wird es knusprig und aromatisch – ideal für Familie und Gäste.

Zutaten für 4 Portionen

- 1,2 kg Hähnchenschenkel
- 4 EL Suya-Gewürz
- 3 EL Öl
- 1 Brühwürfel, zerbröselt
- ½ TL Currypulver
- 1 Zitrone
- rote Zwiebeln zum Servieren

Zubereitung

- 1 Hähnchen trocken tupfen und mehrmals einschneiden.
- 2 Öl, Suya-Gewürz, Brühwürfel, Curry und Saft einer halben Zitrone verrühren und das Hähnchen damit einreiben. Mindestens 1 Stunde marinieren.
- 3 Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 40 Minuten backen, bis die Haut knusprig ist.
- 4 Mit frischem Suya-Gewürz und Zwiebelringen servieren.

Tipps

- Die letzten 5 Minuten den Grill zuschalten für extra Kruste.
- Dazu Jollof Rice oder Fried Rice.

Häufige Fragen

Wann ist Chicken Suya durch?

Nach ca. 40 Minuten bei 200 °C sollte die Haut knusprig sein. Das Fleisch muss vollständig durchgegart sein – am Knochen darf kein rosa Fleischsaft mehr austreten.

Wie lange sollte das Hähnchen marinieren?

Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank. Länger marinieren ist möglich, dann abgedeckt kühl stellen.

Wie scharf ist Chicken Suya?

Mit Suya-Gewürz Hot wird es kräftig scharf. Für weniger Schärfe weniger Gewürz in die Marinade geben. Suya-Gewürz enthält in der Regel Erdnüsse – bei Allergie das Etikett prüfen.

Was isst man zu Chicken Suya?

Dazu passen Jollof Rice oder Nigerian Fried Rice und rote Zwiebelringe.

Zutaten aus unserem Shop

- Bigi Mama Suya Gewürz Hot 100 g – Kebab Spice
- Knorr Chicken Cubes Nigeria 50 × 8 g
- Ducros Currypulver 25 g

Aktuelle Preise und Bestellung – Versand in ganz Deutschland oder kostenlose Abholung in Dillingen/Saar:

10eleven.de/rezepte/chicken-suya-ofen/



Scannen & einkaufen