

Saniet Patata Maa Dababis von Mohamad Alhariri

Von Newsdesk

22. Juli 2019, 12:02

Kochbuch





SYRIEN

SANIET PAT MAA DABA



45
Min.



6
Pers.

Zutaten:

- 2 kg Hähnchenschenkel
- 2 kg Kartoffeln
- 2 große rote Zwiebeln
- 3 Zitronen, ausgepresst
- 5 gepresste Knoblauchzehen
- 1 Tasse Sonnenblumenöl
- 3 EL scharfes Paprikapulver
- Salz
- rotes Paprikapulver
- weißer Pfeffer
- schwarzer Pfeffer
- gemahlener Koriander



Zubereitung:

- Zitronensaft, Sonnenblumenöl, Paprikapulver, Knoblauchzehen, 1 TL Salz und die weiteren Gewürze in eine Schüssel geben und alles gut verrühren.
- Die Hähnchenschenkel mit der Soße einreiben und mindestens 30 Minuten ziehen lassen (können auch am Vortag zubereitet werden)
- Marinierte Hähnchenschenkel auf die Kartoffel legen. Eine Teller in eine Schüssel mit geben und in
- Im Backofen 30 Minuten kochen dann 20 Minuten Oberhitze ga

und über Nacht ziehen).

→ Zwiebeln und geschälte
Kartoffeln in Scheiben schneiden.
Die Kartoffelscheiben mit der
Paprikasoße einreiben und alles
in eine Auflaufform geben.

→ Zum Abschl
grillen, bis die
knusprig sind