

# Bali - Huhn

Für 5 Personen (reichlich!):

2,5kg Hähnchenbrust, 250ml Sojasoße, 300g flüssigen Honig, 1 Knoblauch Knolle, 2EL Tabasco, 3-4 EL Anis, 6-8 EL Zimt, 40g frischen Ingwer (gut 5x2cm), 1000ml passierte Tomaten, 4-6 EL Currypulver, 12 EL Reisweinessig oder Balsamico, 4-6 EL Paprikapulver edelsüß, 250ml Maracujasaft

---

Zeitbedarf: ca. 1 Stunde, plus 90-120 Minuten Backzeit

---

Knoblauch grob hacken, Ingwer fein hacken. Alle Zutaten (außer der Hähnchenbrust natürlich) in einer Schüssel verrühren und eine Weile ziehen lassen.

Die Soße sollte fruchtig-scharf schmecken (schärft beim Backen noch etwas nach).

Die Hähnchenbrust säubern (Fett und Sehnen wegschneiden) und in ca. 10 Stücke teilen.

Auflaufform mit ein wenig Soße füllen, dann die Hähnchenbrust hineinlegen und den Rest Soße hineingießen. Die Hähnchenbrust darf gern etwas herauschauen und wird dann nochmal gut mit der Soße bepinselt.

Ofen auf 170° vorheizen, dann Form in den Ofen geben und 90-120 Minuten backen, ggf. zwischendurch die Hähnchenbrust einige Male mit der Soße bepinseln.

Dazu macht man Reis.