REZEPT · HAUPTSPEISE · MALAYSIA

Ayam Percik – Gebratenes Hendl mit Gewürzmarinade



Ayam Percik ist ein malaysisches Gericht aus Hühnerkeulen, die in einer Marinade aus Gewürzpaste, Kokosmilch und Tamarinde ziehen und dann im Ofen gebraten werden. Die Marinade zieht mindestens über Nacht, bis zu zwei Tage. Die Sauce kommt zum Schluss über gedämpften Reis.

Rezept-ID: **R-53050**

Von **obkirchergasse.at Redaktion**

Aktualisiert am 21. November 2026

⚠ **Wird noch geprüft:** Bei Ingwer und mehreren Gewürzen fehlt im Original die Einheit. Das wird vor der Veröffentlichung geklärt.

Zutaten

6	Hühnerkeulen (Chicken Thighs)
16	Schalotten
1 1/2	Ingwer (wird noch geprüft)
6 Zehen	Knoblauch
8	Cayennepfeffer (wird noch geprüft)
2 EL	Kurkuma
1 1/2	Kreuzkümmel (wird noch geprüft)
1 1/2	Koriander (wird noch geprüft)
1 1/2	Fenchel (wird noch geprüft)

Zubereitung

1. Alle Zutaten für die Gewürzpaste in einen Mixer geben und glatt pürieren.
2. Die Paste in einer Pfanne bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten braten, bis sie duftet. Wird sie zu trocken, jeweils 1 EL Wasser oder Öl zugeben. Die Paste darf nicht anbrennen, bei Bedarf die Hitze etwas verringern.

2 EL	Tamarindenpaste
1 Dose	Kokosmilch wird noch geprüft
1 TL	Zucker
ca. 240 ml	Wasser

3. Nelken, Kardamom, Tamarindenpulpe, Kokosmilch, Wasser, Zucker und Salz zugeben. Die Hitze erhöhen und aufkochen, dann auf mittlere bis niedrige Stufe schalten und 10 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Die Sauce reduziert sich etwas.

4. Das ist die Marinade, zugleich die Sauce. Abschmecken und bei Bedarf nachwürzen. Ist sie leicht bitter, macht das nichts, das verschwindet beim Braten.

5. Die abgekühlte Marinade über das Huhn gießen und über Nacht bis zu zwei Tage marinieren.

6. Das Backrohr auf ca. 220 °C vorheizen (Original: 425 °F).

7. Das Huhn aus der Marinade nehmen. Die Marinade auf ein gefettetes (oder mit Alufolie ausgelegtes) Backblech löffeln. Das Huhn darauflegen, es muss die Sauce ganz bedecken, sonst brennt sie an. Die restliche Marinade auf dem Huhn verstreichen.

8. 35 bis 45 Minuten braten, bis die Kerntemperatur an der dicksten Stelle mindestens ca. 80 °C erreicht (Original: 175 °F).

9. Das Huhn 5 Minuten rasten lassen und mit etwas Öl bestreichen. Mit der Sauce über gedämpftem Reis (oder Kokosreis) servieren.

© Anton Barz

obkirchergasse.at

Rezepte · Döbling aktuell

Passend zum Rezept

Standmixer
bei Amazon · Affiliate-Link

Tamarindenpaste
bei Amazon · Affiliate-Link

Digitales Fleischthermometer
bei Amazon · Affiliate-Link

Aus unserem Shop

„Heute kocht der Chef. Also ich."
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Grillzange statt Krawatte."
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Certified Leftover Specialist"
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

Aktuelle Gutscheine

GUTSCHEIN · AMAZON PRIME
30 Tage gratis testen
Gratis-Versand, Prime Video und mehr

GUTSCHEIN · AMAZON MUSIC UNLIMITED
30 Tage gratis testen
Über 100 Mio. Songs ohne Werbung

GUTSCHEIN · TCHIBO
Kaffee bis –30 %
Aktion läuft bis 02.12.2026

Alle Gutscheine mit Code und Laufzeit: obkirchergasse.at/gutscheine · Affiliate-Links

Neu auf obkirchergasse.at

Black Week 2026: 9 Technik-Tipps von MediaMarkt für Döbling
Döbling aktuell

„Bruno" im Casino Zögernitz: ein Film, der fast nichts erfindet
Döbling aktuell

T-Shirt der Woche: Cookie Quality Control Department
Döbling aktuell

Döbling entdecken

Betriebe in Döbling
Firmenverzeichnis A–Z

Alle Rezepte
jeden Tag neue

Öffis in Döbling live
Abfahrten und Apotheken

© Anton Barz