Hähnchen mit Knoblauch
pollo con ajo

Pollo con ajo (oder Pollo al ajillo) ist ein traditionelles spanisches Gericht, bei dem Hähnchen mit viel Knoblauch zubereitet wird. Es ist bekannt für seinen intensiven Geschmack und seine einfache Zubereitung.
Dieses Gericht ist besonders beliebt, weil es einfach zuzubereiten ist und durch den Knoblauch einen unverwechselbaren Geschmack erhält. Mit frischem Brot, Reis oder Kartoffeln servieren.

Herkunft: Spanien
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 3 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 Hähnchen
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer schwarz
6 Zehen(n) Knoblauch
1 EL Salz
1 Zitrone(n)
1 Bund Petersilie
200 g Weizenmehl
250 ml Olivenöl

Vorbereitung

Die Petersilie fein hacken, die beiden Hähnchen in insgesamt 12 Stücke zerteilen. Den Knoblauch schälen und in einem Mörser zu einer Paste zerreiben. Die Zitrone abreiben und mit Paste vermischen.

Zubereitung

Die Hähnchenstücke unter fließendem Wasser abspühlen, trocken tupfen und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Danach die Hähnchenstücke mit der Knoblauch-Zitronenpaste einreiben und anschließend im Kühlschrank zwei bis drei Stunden ziehen lassen. Anschliessen die Hähnchenstücke im Mehl wenden. In einem Frittiertopf das Olivenöl erhitzen (nicht verbrennen) und die Hähnchenstücke darin frittieren und frisch servieren.

© 2026 coquina.de