



## Hähnchen in Sherry-Knoblauch-Sauce Pollo en salsa de ajo

Herkunft: Spanien

Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

### Zutaten für 6 Portionen

- 1 Kilogramm Hähnchenoberschenkel
- 1 EL Paprikapulver edelsüß
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer schwarz
- 2 EL Olivenöl
- 8 Zehen(n) Knoblauch ungeschält
- 60 ml Sherry trocken (Fino)
- 125 ml Geflügelfond
- 1 Blätter Lorbeer
- 2 EL Petersilie



Hähnchen in Sherry-Knoblauch-Sauce

### Vorbereitung

Die Hähnchenschenkel von Haut und überflüssigem Fett befreien, die Knochen auslösen und das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. In einer großen Schüssel das Paprikapulver, den Pfeffer und das Salz gründlich vermischen, dann die Hähnchenstücke dazugeben und alles gründlich vermischen.

### Zubereitung

Das Öl in einer großen Pfanne stark erhitzen und die Knoblauchzehen darin 2 Minuten rösten, dann herausheben und beiseite stellen. Die Hähnchenstücke portionsweise in das Knoblauchöl geben und von allen Seiten bräunen. Wenn alle Fleischstücke angebräunt sind, das gesamte Fleisch in die Pfanne geben, den Bratensatz mit Sherry ablöschen und 30 Sekunden aufkochen lassen. Dann den Hühnerfond angießen, das Lorbeerblatt dazugeben und alles 10 Minuten zugedeckt bei geringer Hitze köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Petersilie hacken, den Knoblauch schälen und mit der Petersilie zu einer Paste verarbeiten. Die Knoblauch-Petersilie-Paste unter das Fleisch mischen und alles weitere 10 Minuten köchen lassen. Heiß servieren.