

Huhn mit Paprika und Oliven

Pollo al chilindrón



Zutaten für vier Personen:

4 Hähnchenschenkel oder andere frische Hühnerteile

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2-3 El Olivenöl

1 Gemüsezwiebel

1-2 rote Paprikaschoten

2 Knoblauchzehen

1 Karotte

4 Scheiben Serrano-Schinken

2 größere Tomaten

100 ml Geflügelbrühe

12 schwarze Oliven

1. Hähnchenschenkel im Gelenk teilen und mit reichlich Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel abziehen und würfeln, Paprika putzen und in Streifen schneiden, Knoblauch schälen und in grobe Scheiben schneiden, Karotte schälen und in Scheiben schneiden.

2. In einem Schmortopf Olivenöl bei mäßiger Temperatur erhitzen. Hühnerteile portionsweise goldbraun braten, wobei man mit der Haut nach unten beginnt und die Stücke mit einem Löffel wendet. Öl nicht zu heiß werden lassen. Angebratene Teile in Alufolie warm stellen.

3. Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Karottenscheiben und in Streifen geschnittenen Schinken im verbliebenen Fett ca. 8-10 Minuten bei milder Hitze braten, bis das Gemüse weich ist. Gewürfelte Tomaten hinzufügen und rasch schmoren, bis fast die ganze Flüssigkeit im Topf eingekocht und die Mischung dickflüssig ist.

4. Die Hühnerteile in den Schmortopf zurückgeben und wenden, bis sie gleichmäßig mit der Sauce überzogen sind.

5. Zugedeckt bei niedrigster Hitze 45-60 Minuten schmoren. Nach 25 min Oliven zugeben. Eventuell noch Geflügelbrühe

nachgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Bei uns wird bei den Paprikastreifen noch mit einem Sparschäler die Haut abgezogen. Das Huhn wird im Topf aufgetragen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Gesamtzeit ca. 95 min, Hauptspeisen, Fleisch, Huhn, spanisch

Rezept und Foto: Walter Stand 20.03.2018