

Piri-Piri-Hähnchenoberschenkel



Zutaten für 3-4 Personen:

3-4 Hähnchenoberschenkel

Oliveöl

1 Tasse Hühnerbrühe

Piri-Piri-Sauce

Marinade:

2-4 EL Piri-Piri-Sauce

1. Hähnchenoberschenkel 3-4 mal einschneiden. Mit der Marinade einstreichen und mindestens 30 min einwirken lassen. (Am besten im Kühlschrank über Nacht).

2. Überschüssige Marinade abstreifen und die Hähnchenoberschenkel in Olivenöl anbraten. Mit der Hühnerbrühe ablöschen und mit geschlossenem Deckel ca. 45 min bei kleiner Hitze schmoren. Bei Bedarf Brühe oder Wasser nachgießen.

3. Mit Piri-Piri-Sauce zum selber nehmen servieren.

Hinweise:

Für selbst gemachte Piri-Piri-Sauce gibt es ein eigenes Rezept auf www.artedy.de

Dazu passen Reis oder Kartoffeln. Oder auch z.B. Strohkartoffeln.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, spanisch

Foto und Rezept: Walter
Stand 27.02.2026