Hähnchen mit Knoblauch
pollo con ajo

Herkunft: Spanien
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Marinieren / Einlegen: 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.

© 2024 coquina.de