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

Pollo en salsa de ajo ist ein köstliches spanisches Gericht, bei dem Hähnchen in einer aromatischen Knoblauchsoße geschmort wird.
Dieses Gericht ist perfekt für ein herzhaftes Mittag- oder Abendessen und wird oft mit Reis, Kartoffeln oder frischem Brot serviert.

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 köchenln lassen. Heiß servieren.

© 2026 coquina.de